# DFG-100 XCEL
## CONVECTION OVEN
## INSTALLATION — OPERATION — MAINTENANCE

# DFG-100 XCEL
## FOURS À CONVECTION
## MANUEL D'INSTALLATION — FONCTIONNEMENT — ENTRETIEN

**BLODGETT OVEN COMPANY**

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Telephone: (802) 658-6600 Fax: (802)864-0183

PN 36434 Rev Q (1/12)

© 2012 — G.S. Blodgett Corporation

# IMPORTANT

**WARNING: IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT**

**AVERTISSEMENT: UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTE, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.**

**INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE USER SMELLS GAS MUST BE POSTED IN A PROMINENT LOCATION. THIS INFORMATION MAY BE OBTAINED BY CONTACTING YOUR LOCAL GAS SUPPLIER.**

**LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. VOUS POUVEZ VOUS LES PROCURER AUPRÈS DE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.**

**FOR YOUR SAFETY**

**Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

**AVERTISSEMENT**

**Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appariel, ni de tout autre appareil.**

**The information contained in this manual is important for the proper installation, use, and maintenance of this oven. Adherence to these procedures and instructions will result in satisfactory baking results and long, trouble free service. Please read this manual carefully and retain it for future reference.**

**Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.**

**Errors: Descriptive, typographic or pictorial errors are subject to correction. Specifications are subject to change without notice.**

**Erreurs: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.**

BLODGETT

***THE REPUTATION YOU CAN COUNT ON***

***UNE RÉPUTATION SUR LAQUELLE VOUS POUVEZ COMPTER***

For over a century and a half, The Blodgett Oven Company has been building ovens and nothing but ovens. We've set the industry's quality standard for all kinds of ovens for every foodservice operation regardless of size, application or budget. In fact, no one offers more models, sizes, and oven applications than Blodgett; gas and electric, full-size, half-size, countertop and deck, convection, Cook'n Hold, Combi-Ovens and the industry's highest quality Pizza Oven line. For more information on the full line of Blodgett ovens contact your Blodgett representative.

Cela fait maintenant dessus un siècle et demi que Blodgett se spécialise dans la fabrication de fours. Nous avons établi les normes de qualité qui s'appliquent dans l'industrie à tous les types de fours utilisés dans les services alimentaires, quel qu'en soit la taille, l'exploitation ou le budget. En fait, ni n'offre plus de modèles, de tailles et d'applications de fours que Blodgett. À gaz et électriques. De tailles différentes, sur plan de travail et superposables. Qu'il s'agisse de fours à convection, des modèles Cook'n Hold et Combi-Oven, ou de la gamme de fours à pizzas de la plus haute qualité offerte sur le marché. Pour de plus amples informations sur la gamme complète de fours Blodgett, veuillez contacter votre représentant Blodgett.

Your Service Agency's Address:
Adresse de votre agence de service:

Model/Modèl:

Serial Number/Numéro de série:

Your oven was installed by/
Installateur de votre four:

Your oven's installation was checked by/
Contrôleur de l'installation de votre four:

# Table of Contents/Table des Matières


**Introduction**

Oven Description and Specifications .... 2

**Installation**

Delivery and Location ..... 3
Oven Assembly ..... 4
Sanitation Bolts ..... 4
Leg Attachment ..... 5
Caster Assembly ..... 5
Double Section Assembly ..... 6
Oven Leveling ..... 6
Ventilation ..... 7
Canopy Type Exhaust Hood ..... 7
Direct Flue Arrangement ..... 8
Utility Connections – Standards and Codes ..... 9
Gas Connection ..... 10
Electrical Connection ..... 13
Initial Startup ..... 14

**Operation**

Safety Information ..... 15
Solid State Manual Control ..... 16
Solid State Digital Control ..... 17
Solid State Digital Control with Core Temperature Probe ..... 20
Solid State Digital Control with Humidaire 24
CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control) ..... 27
Blodgett IQ2™ Vision Control ..... 30
How Cook and Hold Works ..... 40
General Guidelines for Operating Personnel ..... 41

**Maintenance**

Cleaning and Preventative Maintenance . 42
Troubleshooting Guide ..... 43

**Introduction**

Description et Spécifications du Four .... 44

**Installation**

Livraison et Implantation ..... 45
Montage du Four ..... 46
Boulons Sanitation ..... 46
Assemblage des Pieds ..... 47
Montage des Roulettes ..... 47
Montage de la Section Double ..... 48
Mise à Niveau du Four ..... 48
Ventilation ..... 49
Hotte D'évacuation Type Voûte ..... 49
En Prise Directe ..... 50
Branchements de Service – Normes et Codes ..... 51
Branchement de Gaz ..... 52
Raccordement Électrique ..... 55
Mise en Marche Initiale ..... 56

**Utilisation**

Informations de Sécurité ..... 57
Commandes Standard ..... 58
Commandes Numériques à Semi-Conducteurs ..... 60
Commande Numérique à Semi-Conducteur avec Sonde de Température Interne .... 63
Commandes Numériques à Semi-Conducteurs avec Humidaire ..... 68
CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs) . 72
Blodgett IQ2™ Commande Vision ..... 77
Principe de la Fonction de Cuisson et Maintien ..... 88
Consignes Générales à l'Intention des Utilasateurs ..... 89

**Entretien**

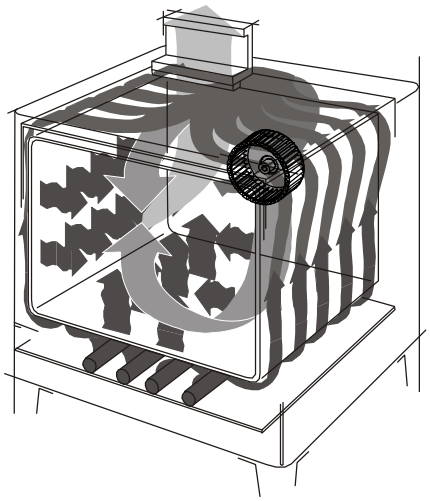
Nettoyage et Entretien Préventif ..... 90
Guide de Détection des Pannes ..... 91

# Introduction

## Oven Description and Specifications

Cooking in a convection oven differs from cooking in a conventional deck or range oven since heated air is constantly recirculated over the product by a fan in an enclosed chamber. The moving air continually strips away the layer of cool air surrounding the product, quickly allowing the heat to penetrate. The result is a high quality product, cooked at a lower temperature in a shorter amount of time.

Blodgett convection ovens represent the latest advancement in energy efficiency, reliability, and ease of operation. Heat normally lost, is recirculated within the cooking chamber before being vented from the oven: resulting in substantial reductions in energy consumption and enhanced oven performance.



**Air Flow Pattern for DFG-100 XCEL**

**Figure 1**

| GAS SPECIFICATIONS — DFG1XL/AA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **U.S., Canada and General Export** | | | | |
| | **Natural Gas** | | **Propane Gas** | |
| | **US Units** | **SI Units** | **US Units** | **SI Units** |
| Heating Value | 1000 BTU/cu.ft. | 37.3 MJ/$m^3$ | 2550 BTU/cu. ft. | 95.0 MJ/$m^3$ |
| Specific Gravity (air=1.0) | 0.63 | 0.63 | 1.53 | 1.53 |
| Oven Input | | | | |
| Standard rate | 60,000 BTU/hr | 17.5 kW | 60,000 BTU/hr | 17.5 kW |
| High rate | 80,000 BTU/hr | 23.5 kW | 80,000 BTU/hr | 23.5 kW |
| Manifold Pressure | | | | |
| Standard rate | 2.0” W.C. | 5.0 mb | 5.5” W.C. | 14.3 mb |
| High rate | 3.5” W.C. | 8.7 mb | 10.0” W.C. | 25 mb |
| Main Burner Orifice Size | 45 MTD | 2.1 mm | 55 MTD | 1.3 mm |
| **Australia** | | | | |
| Oven Input | | | | |
| Standard rate | 0.5 kPa | 63 MJ/h | 1.44 kPa | 63 MJ/h |
| High rate | 0.875 kPa | 84 MJ/h | 2.5 kPa | 84 MJ/h |
| Main Burner Orifice Size | 2.1 mm | 2.1 mm | 55 MTD | 1.3 mm |

*NOTE: * — Multiple Twist Drill*

## Delivery and Location

### DELIVERY AND INSPECTION

All Blodgett ovens are shipped in containers to prevent damage. Upon delivery of your new oven:

- Inspect the shipping container for external damage. Any evidence of damage should be noted on the delivery receipt which must be signed by the driver.
- Uncrate the oven and check for internal damage. Carriers will accept claims for concealed damage if notified within fifteen days of delivery and the shipping container is retained for inspection.

**The Blodgett Oven Company cannot assume responsibility for loss or damage suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order when the shipment was accepted. We are, however, prepared to assist you if filing a claim is necessary.**

### OVEN LOCATION

The well planned and proper placement of your oven will result in long term operator convenience and satisfactory performance.

The following clearances must be maintained between the oven and any combustible or non-combustible construction.

**DFG100 XCEL**

- Oven body right side — 0" (0cm)
- Oven body left side — 0" (0cm)
- Oven body back — 0" (0cm)
- Oven body bottom — 6" (15cm)

The following clearances must be available for servicing.

- Oven body sides — 12" (30cm)
- Oven body back — 12" (30cm)

*NOTE: On gas models, routine servicing can usually be accomplished within the limited movement provided by the gas hose restraint. If the oven needs to be moved further from the wall, the gas must first be turned off and disconnected from the oven before removing the restraint. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its normal position.*

It is essential that an adequate air supply to the oven be maintained to provide a sufficient flow of combustion and ventilation air.

- Place the oven in an area that is free of drafts.
- Keep the oven area free and clear of all combustibles such as paper, cardboard, and flammable liquids and solvents.
- A clearance of 6" is required on the bottom and sides of the unit for cleaning. Do not place the oven on a curb base or seal to a wall.
- The location must provide adequate clearance for the air opening into the combustion chamber.

Before making any utility connections to this oven, check the rating plate to be sure the oven specifications are compatible with the gas and electrical services supplied for the oven.

1. The rating plate is located on the oven body back.

# Installation

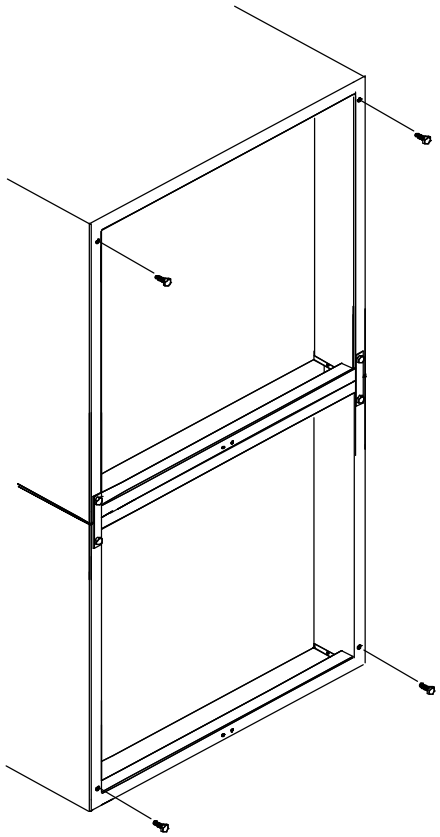
## Oven Assembly

**SANITATION BOLTS**

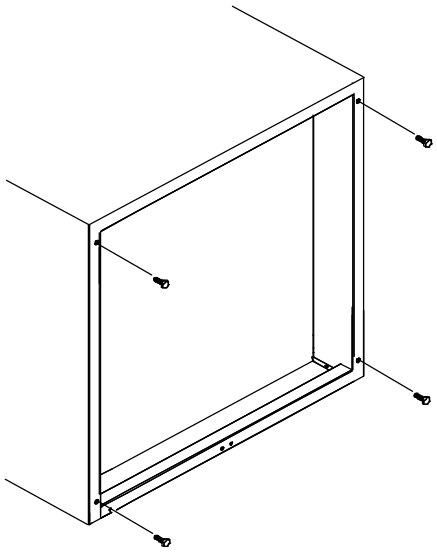
These bolts are required to block any exposed hole on the back of an oven. This includes:

- any unit, single or stacked, without a back panel.
- any holes in stacked units not used for mounting stacking brackets.

1. Locate the 5/16” bolts that were shipped with the oven.
2. Install the bolts as shown in Figure 2.



***Double Stacked Units***



***Units without Back Panels***

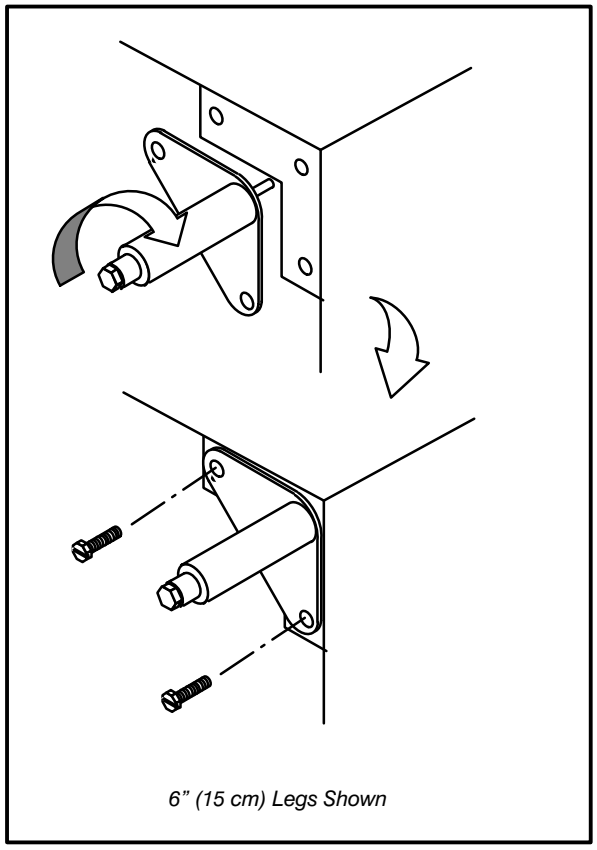
**Figure 2**

## Oven Assembly

### LEG ATTACHMENT

1. Push the oven onto a lift with the bottom of the oven down.
2. Align the threaded stud in each leg with the nut located inside each bottom corner of the oven frame. Turn the legs clockwise and tighten to the nearest full turn.
3. Align the two leg plate holes in each leg with those in the oven bottom. Secure each leg using two 1/2” bolts.

   *NOTE: If using casters see CASTER ASSEMBLY before proceeding.*
4. Level the oven by screwing the adjustable leg feet in or out as necessary.



*6” (15 cm) Legs Shown*

**Figure 3**

### CASTER ASSEMBLY

*NOTE: Install the locking casters on the front of the oven. Install the non-locking casters on the back of the oven.*

*NOTE: Use a gas hose restraint on all units with casters. See page 12.*

**Casters for Single and Double Stacked Ovens:**

1. Attach the legs as described.
2. Pry the adjustable feet out of the legs.
3. Insert one caster into each leg as shown. Tighten the lock nuts to secure the casters.

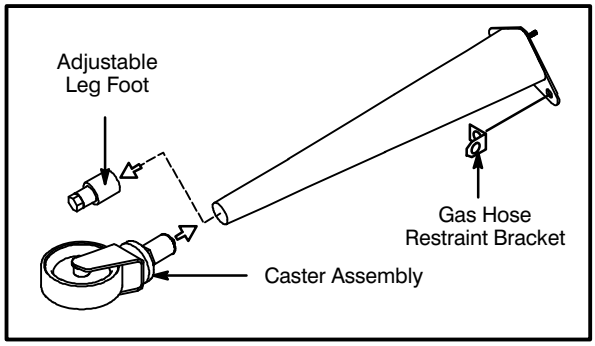



**Figure 4**

**Low Profile Casters for Double Stacked Ovens:**

1. Align the three holes in each caster assembly plate with those in the oven bottom. Secure each caster using three 1/2” bolts.

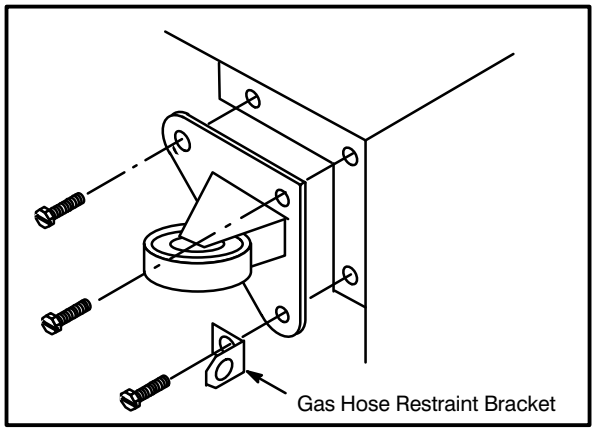



**Figure 5**

# Installation

## Oven Assembly

**DOUBLE SECTION ASSEMBLY**

1. Secure the short legs to the bottom sections as described.
2. Attach lower flue box to lower oven.
3. Place the upper section in position on top of the lower oven.
4. Attach the stacking brackets using the remaining 5/16” bolts shipped with the ovens.
5. Install flue riser and attach upper flue box to upper oven.

**WARNING!!**

**When stacking ovens be sure to remove the single oven flue boxes prior to attaching upper and lower boxes and riser.**

**OVEN LEVELING**

After assembly, the oven should be leveled and moved to the operating location.

1. The oven can be leveled by adjusting the feet or casters located on the bottom of each leg.

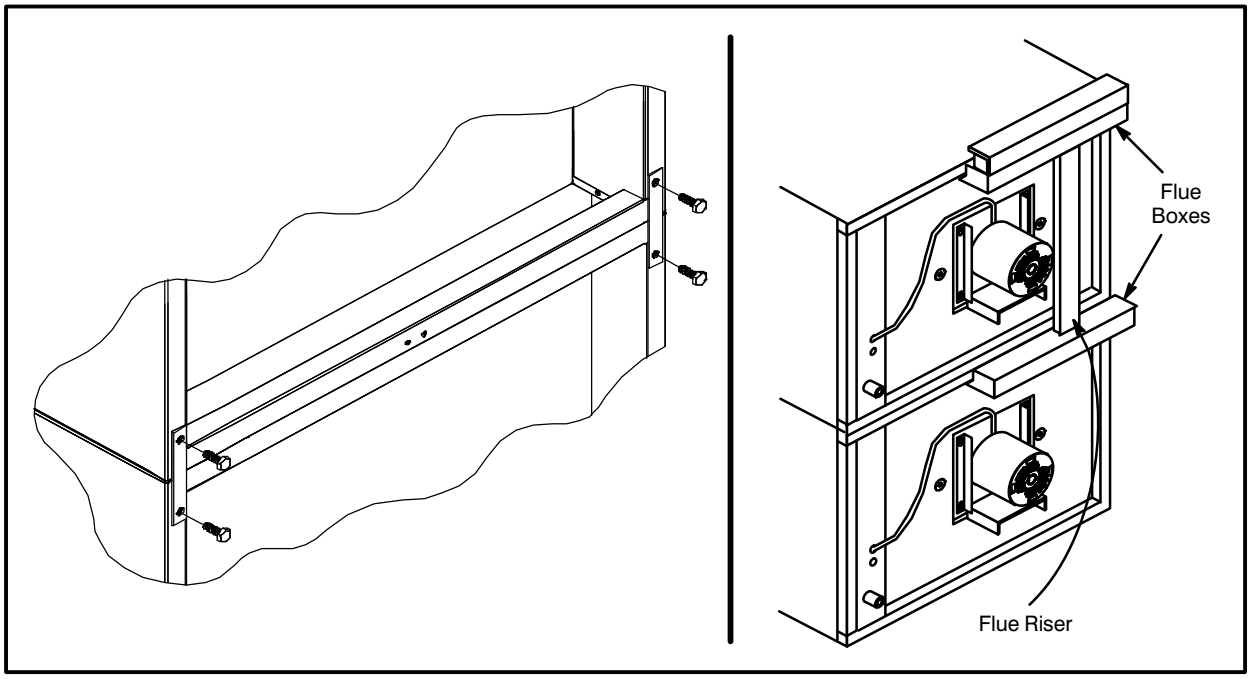



**Figure 6**

## Ventilation

On gas models the installation of a proper ventilation system cannot be over emphasized. This system removes unwanted vapors and products of combustion from the operating area.

This oven may be vented using either:

- A mechanically driven, canopy type, exhaust hood, or
- A direct flue arrangement.

**U.S. and Canadian installations**

Refer to your local ventilation codes. In the absence of local codes, refer to the National ventilation code titled, *"Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment", NFPA-96-Latest Edition*.

**Australia and general export installations**

Installation must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.

**WARNING:**

**Failure to properly vent the oven can be hazardous to the health of the operator and may result in operational problems, unsatisfactory baking and possible damage to the equipment.**

**Damage sustained as a direct result of improper ventilation will not be covered by the manufacturer's warranty.**

**CANOPY TYPE EXHAUST HOOD**

A mechanically driven, canopy type exhaust hood is the preferred method of ventilation.

The hood should be sized to completely cover the equipment plus an overhang of at least 6" (15 cm) on all sides not adjacent to a wall. The distance from the floor to the lower edge of the hood should not exceed 7' (2.1m).

The total makeup and exhaust air requirements for hood capacity should be approximately 30 CFM (.85 $m^3$) for each oven section.

**Installing the canopy hood draft diverter**

Ovens ordered for hood venting are supplied with a draft diverter. Install the draft diverter as follows:

1. Place the diverter over the flue connector with the open area facing the front of the oven. See Figure 7.
2. Secure both ends with the sheet metal screws provided.

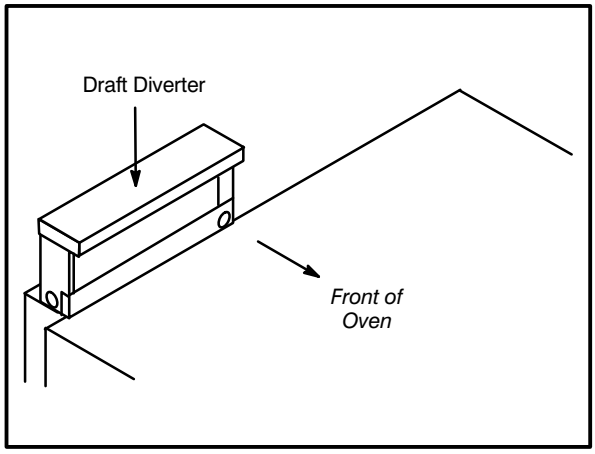



**Figure 7**

# Installation

## Ventilation

**DIRECT FLUE ARRANGEMENT**

When the installation of a mechanically driven exhaust hood is impractical the oven may be vented by a direct flue arrangement.

**WARNING!!**

**It is essential that the direct flue be installed as follows. Incorrect installation will result in unsatisfactory baking and oven damage.**

The flue must be class B or better with a diameter of 6” (15 cm) for single ovens and 8” (20 cm) for double stacked ovens. The height of the flue should rise 6-8 ft (2-2.5 m) above the roof of the building or any proximate structure. Never direct vent the oven into a hood. The flue should be capped with a UL Listed type vent cap to isolate the unit from external environmental conditions.

The direct vent cannot replace air consumed and vented by the oven. Provisions must be made to supply the room with sufficient make-up air. Total make-up air requirements for each oven section should be approximately 30 CFM (.85 $m^3$) per section. To increase the supply air entering the room, a ventilation expert should be consulted.

**Installing the draft hood**

Ovens ordered for direct venting are supplied with a draft hood. Install the draft hood as follows:

1. Place the draft hood over the flue connector. See Figure 8.
2. Secure both ends with the sheet metal screws provided.

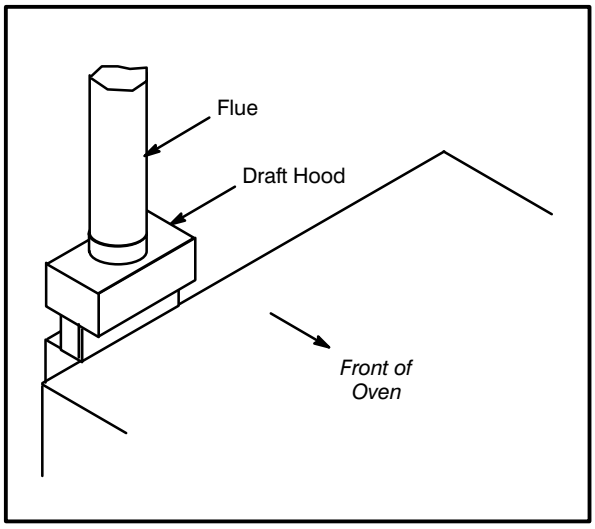



**Figure 8**

## Utility Connections — Standards and Codes

THE INSTALLATION INSTRUCTIONS CONTAINED HEREIN ARE FOR THE USE OF QUALIFIED INSTALLATION AND SERVICE PERSONNEL ONLY. INSTALLATION OR SERVICE BY OTHER THAN QUALIFIED PERSONNEL MAY RESULT IN DAMAGE TO THE OVEN AND/OR INJURY TO THE OPERATOR.

Qualified installation personnel are individuals, a firm, a corporation, or a company which either in person or through a representative are engaged in, and responsible for:

- the installation or replacement of gas piping and the connection, installation, repair or servicing of equipment.
- the installation of electrical wiring from the electric meter, main control box or service outlet to the electric appliance.

Qualified installation personnel must be experienced in such work, familiar with all precautions required, and have complied with all requirements of state or local authorities having jurisdiction.

**U.S. and Canadian installations**

The installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54*, or the *Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1*, as applicable.

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70—Latest Edition and/or Canadian National Electric Code C22.1* as applicable.

Appliance is to be installed with backflow prevention in accordance with applicable federal, province and local codes.

**Australia and general export installations**

Installation must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.

# Installation

## Gas Connection

**GAS PIPING**

A properly sized gas supply system is essential for maximum oven performance. Piping should be sized to provide a supply of gas sufficient to meet the maximum demand of all appliances on the line without loss of pressure at the equipment.

**Example:**

*NOTE: BTU values in the following example are for natural gas.*

You purchase a DFG-100 XCEL convection oven to add to your existing cook line.

1. Add the BTU rating of your current appliances.

| | |
|---|---|
| Pitco Fryer | 120,000 BTU |
| 6 Burner Range | 60,000 BTU |
| Deck Oven | 50,000 BTU |
| Total | 230,000 BTU |

2. Add the BTU rating of the new oven to the total.

| | |
|---|---|
| Previous Total | 230,000 BTU |
| DFG-100 XCEL (high rate) | 80,000 BTU |
| New Total | 310,000 BTU |

3. Measure the distance from the gas meter to the cook line. This is the pipe length. Let's say the pipe length is 40' (12.2 m) and the pipe size is 1" (2.54 cm).
4. Use the appropriate table to determine the total capacity of your current gas piping.

   The total capacity for this example is 320,000 BTU. Since the total required gas pressure, 310,000 BTU is less than 320,000 BTU, the current gas piping will not have to be increased.

*NOTE: The BTU capacities given in the tables are for straight pipe lengths only. Any elbows or other fittings will decrease pipe capacities. Contact your local gas supplier if you have any questions.*

**Maximum Capacity of Iron Pipe in Cubic Feet of Natural Gas Per Hour**
(Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

| Pipe Length (ft) | Nominal Size, Inches | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 3/4" | 1" | 1-1/4" | 1-1/2" | 2" |
| 10 | 360 | 680 | 1400 | 2100 | 3950 |
| 20 | 250 | 465 | 950 | 1460 | 2750 |
| 30 | 200 | 375 | 770 | 1180 | 2200 |
| 40 | 170 | 320 | 660 | 990 | 1900 |
| 50 | 151 | 285 | 580 | 900 | 1680 |
| 60 | 138 | 260 | 530 | 810 | 1520 |
| 70 | 125 | 240 | 490 | 750 | 1400 |
| 80 | 118 | 220 | 460 | 690 | 1300 |
| 90 | 110 | 205 | 430 | 650 | 1220 |
| 100 | 103 | 195 | 400 | 620 | 1150 |
| *From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-2* | | | | | |

**Maximum Capacity of Pipe in Thousands of BTU/hr of Undiluted L.P. Gas at 11" W.C.**
(Pressure drop of 0.5 Inch W.C.)

| Pipe Length (ft) | Outside Diameter, Inches | | |
|---|---|---|---|
| | 3/4" | 1" | 1-1/2" |
| 10 | 608 | 1146 | 3525 |
| 20 | 418 | 788 | 2423 |
| 30 | 336 | 632 | 1946 |
| 40 | 287 | 541 | 1665 |
| 50 | 255 | 480 | 1476 |
| 60 | 231 | 435 | 1337 |
| 70 | 215 | 404 | 1241 |
| 80 | 198 | 372 | 1144 |
| 90 | 187 | 351 | 1079 |
| 100 | 175 | 330 | 1014 |
| *From the National Fuel Gas Code Part 10 Table 10-15* | | | |

## Gas Connection

### PRESSURE REGULATION AND TESTING

DFG-100 XCEL ovens are rated at 60,000 BTU/Hr. (17.5 kW) (63 MJ) per section at standard rate or 80,000 BTU/Hr. (23.5 kW) (84 MJ) per section at high rate. Each oven has been adjusted at the factory to operate with the type of gas specified on the rating plate.

| **Inlet Pressure** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Natural** | | **Propane** | |
| | Min | Max | Min | Max |
| **W.C.** | 7.0” | 10.5” | 11.0” | 13.0” |
| **kPa** | 1.742 | 2.61 | 2.74 | 3.23 |
| **Manifold Pressure** | | | | |
| | **Natural** | | **Propane** | |
| **W.C.** | 2.0” | 3.5” | 5.5” | 10.0” |
| **kPa** | 0.50 | .87 | 1.37 | 2.49 |

- **Inlet Pressure** – the pressure of the gas before it reaches the oven.
- **Manifold Pressure** – the pressure of the gas as it enters the main burner(s).
- **Min** – the minimum pressure recommended to operate the oven.
- **Max** – the maximum pressure at which the manufacturer warrants the oven’s operation.

Each oven is supplied with a regulator to maintain the proper gas pressure. **The regulator is essential to the proper operation of the oven and should not be removed.** It is preset to provide the oven with 2.0 and 3.5” W.C. (0.50 and 0.87 kPa) for natural gas and 5.5 and 10.0” W.C. (1.37 and 2.50 kPa) for Propane at the manifold.

DO NOT INSTALL AN ADDITIONAL REGULATOR WHERE THE OVEN CONNECTS TO THE GAS SUPPLY UNLESS THE INLET PRESSURE IS ABOVE MAXIMUM.

Prior to connecting the oven, gas lines should be thoroughly purged of all metal filings, shavings, pipe dope, and other debris. After connection, the oven should be checked for correct gas pressure.

The oven and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (13.85” W.C., 3.45 kPa).

The oven must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas piping system at test pressures equal or less than 1/2 psig (13.85” W.C., 3.45 kPa).

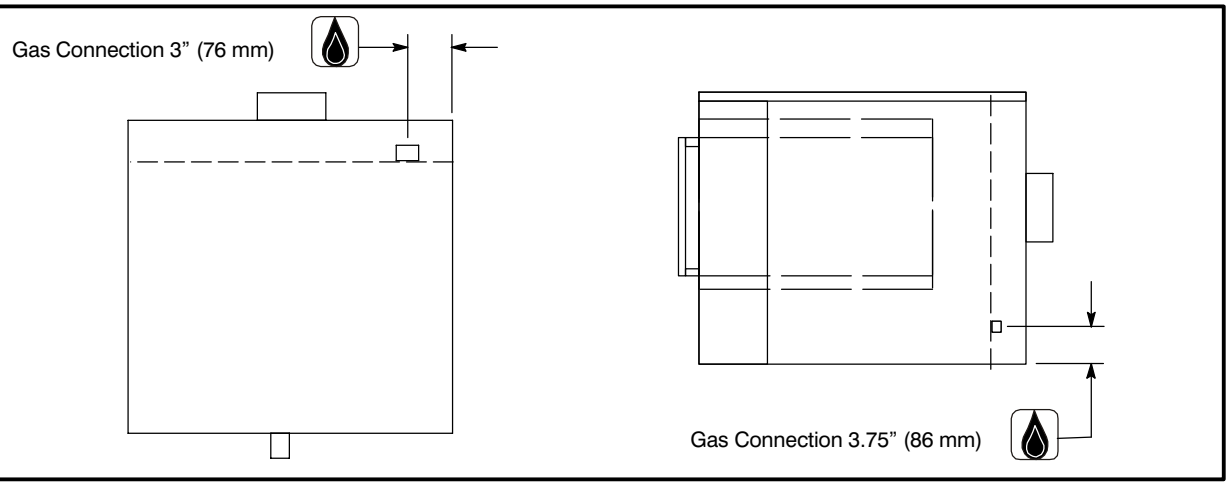



**Figure 9**

# Installation

## Gas Connection

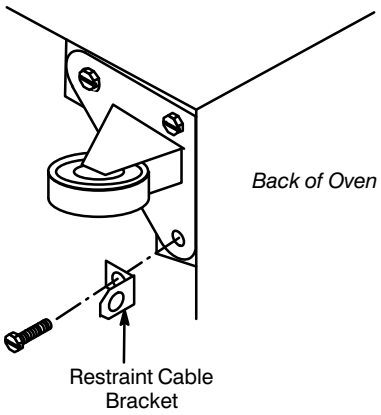
### GAS HOSE RESTRAINT

If the oven is mounted on casters, a commercial flexible connector with a minimum of 3/4" (1.9 cm) inside diameter must be used along with a quick connect device.

The restraint, supplied with the oven, must be used to limit the movement of the unit so that no strain is placed upon the flexible connector. With the restraint fully stretched the connector should be easy to install and quick connect.

The restraint (ie: heavy gauge cable) should be 1,000 lb. (453 kg) test load and should be attached without damaging the building. DO NOT use the gas piping or electrical conduit for the attachment of the permanent end of the restraint! Use anchor bolts in concrete or cement block. On wooden walls, drive hi test wood lag screws into the studs of the wall.

1. Mount the supplied bracket to the leg bolt just below the gas inlet. See Figure 10.
2. Attach the clip on restraining cable to the mounting bracket.




*Double stacked unit shown. Use the same procedure for single units.*

**Figure 10**

**WARNING!!**

**If the restraint is disconnected for any reason it must be reconnected when the oven is returned to its original position.**

### U.S. and Canadian installations

The connector must comply with the *Standard for Connectors for Movable Gas Appliances, ANSI Z21.69·CSA 6.16* and a quick disconnect device that complies with the *Standard for Quick-Disconnect Devices for Use with Gas Fuel, ANSI Z21.41·CSA 6.9*. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connection and the quick disconnect device or its associated piping.

### Australia and general export installations

The restraint and quick connect must conform with Local and National installation standards. Local installation codes and/or requirements may vary. If you have any questions regarding the proper installation and/or operation of your Blodgett oven, please contact your local distributor. If you do not have a local distributor, please call the Blodgett Oven Company at 0011-802-860-3700.

## Electrical Connection

Wiring diagrams are located in the control compartment and on the back of the oven.

This oven is supplied for connection to 115 volt grounded circuits. The electric motor, indicator lights and related switches are connected through the 6' electric supply cord found at the rear of the oven.

**WARNING!!**

**This appliance is equipped with three prong grounding type plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three prong receptacle. DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.**

THE BLODGETT OVEN COMPANY CANNOT ASSUME RESPONSIBILITY FOR LOSS OR DAMAGE SUFFERED AS A RESULT OF IMPROPER INSTALLATION.

| ELECTRICAL SPECIFICATIONS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Hz** | **Volts** | **Phase** | **Amps** | **Electrical Connection (minimum size)** |
| **U.S. and Canadian Installations** | | | | |
| 60 | 115 | 1 | 10 | Cord set provided |
| **Australia and General Export Installations** | | | | |
| 50 | 220-240 | 1 | 5 | Size per local code |

# Installation

## Initial Startup

The following is a check-list to be completed by qualified personnel prior to turning on the appliance for the first time.

- ☐ Open the manual shut-off valve at the rear of the oven.
- ☐ Remove the control panel and combustion cover.
- ☐ Be sure the gas on/off switch on the front panel is in the on position.
- ☐ Turn the selector switch to High Fan, 80,000 BTU, and the thermostat to 550°F (288°C).

The oven main burner lights, and the Oven Ready Light comes on. With the main burner on, check the following.

- ☐ Verify there are no gas leaks, by checking all gas connections with a soapy water solution.
- ☐ Verify that the inlet pressure is correct. The inlet pressure can be checked at the pressure tap located on the combination valve's inlet side.
- ☐ Verify that the manifold pressure is correct. The manifold pressure can be checked at the pressure tap located on the manifold. Check pressure at both 80,000 BTU and 60,000 BTU.
- ☐ If the pressure readings are not set correctly, adjust accordingly.
- ☐ FIRST TIME ONLY BREAK-IN PROCEDURES
  - a.) Set burner rate to 60,000 BTU.
  - b.) Turn oven on high fan and adjust thermostat to 350˚F (177˚C). Allow oven to heat soak for one hour.
  - c.) Adjust thermostat to 550˚F (288˚C). After reaching setpoint, set burner rate to 80,000 BTU. Allow oven to heat soak until all residual smoke and fumes have stopped.

**⚠ WARNING**

**The break in procedure burns off excess oils present in the metals during fabrication. Smoke may be produced. Proper ventilation is required.**

**ADJUSTMENTS ASSOCIATED WITH INITIAL INSTALLATION**

**Each oven, and its component parts, have been thoroughly tested and inspected prior to shipment. However, it is often necessary to further test or adjust the oven as part of a normal and proper installation. These adjustments are the responsibility of the installer, or dealer. Since these adjustments are not considered defects in material or workmanship, they are not covered by the Original Equipment Warranty. They include, but are not limited to:**

- **calibration of the thermostat**
- **adjustment of the doors**
- **burner adjustments**
- **leveling**
- **testing of gas pressure**
- **tightening of fasteners.**

**No installation should be considered complete without proper inspection, and if necessary, adjustment by qualified installation or service personnel.**

## Safety Information

THE INFORMATION CONTAINED IN THIS SECTION IS PROVIDED FOR THE USE OF QUALIFIED OPERATING PERSONNEL. QUALIFIED OPERATING PERSONNEL ARE THOSE WHO HAVE CAREFULLY READ THE INFORMATION CONTAINED IN THIS MANUAL, ARE FAMILIAR WITH THE FUNCTIONS OF THE OVEN AND/OR HAVE HAD PREVIOUS EXPERIENCE WITH THE OPERATION OF THE EQUIPMENT DESCRIBED. ADHERENCE TO THE PROCEDURES RECOMMENDED HEREIN WILL ASSURE THE ACHIEVEMENT OF OPTIMUM PERFORMANCE AND LONG, TROUBLE-FREE SERVICE.

Please take the time to read the following safety and operating instructions. They are the key to the successful operation of your Blodgett conveyor oven.

**SAFETY TIPS**

**For your safety read before operating**

**What to do if you smell gas:**

- DO NOT try to light any appliance.
- DO NOT touch any electrical switches.
- Use an exterior phone to call your gas supplier immediately.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

**What to do in the event of a power failure:**

- Turn all switches to off.
- DO NOT attempt to operate the oven until the power is restored.

*NOTE: In the event of a shut-down of any kind, allow a five (5) minute shut off period before attempting to restart the oven.*

**General safety tips:**

- DO NOT use tools to turn off the gas control. If the gas cannot be turned off manually do not try to repair it. Call a qualified service technician.
- If the oven needs to be moved for any reason, the gas must be turned off and disconnected from the unit before removing the restraint cable. Reconnect the restraint after the oven has been returned to its original location.
- DO NOT remove the control panel cover unless the oven is unplugged.

# Operation

## Solid State Manual Control

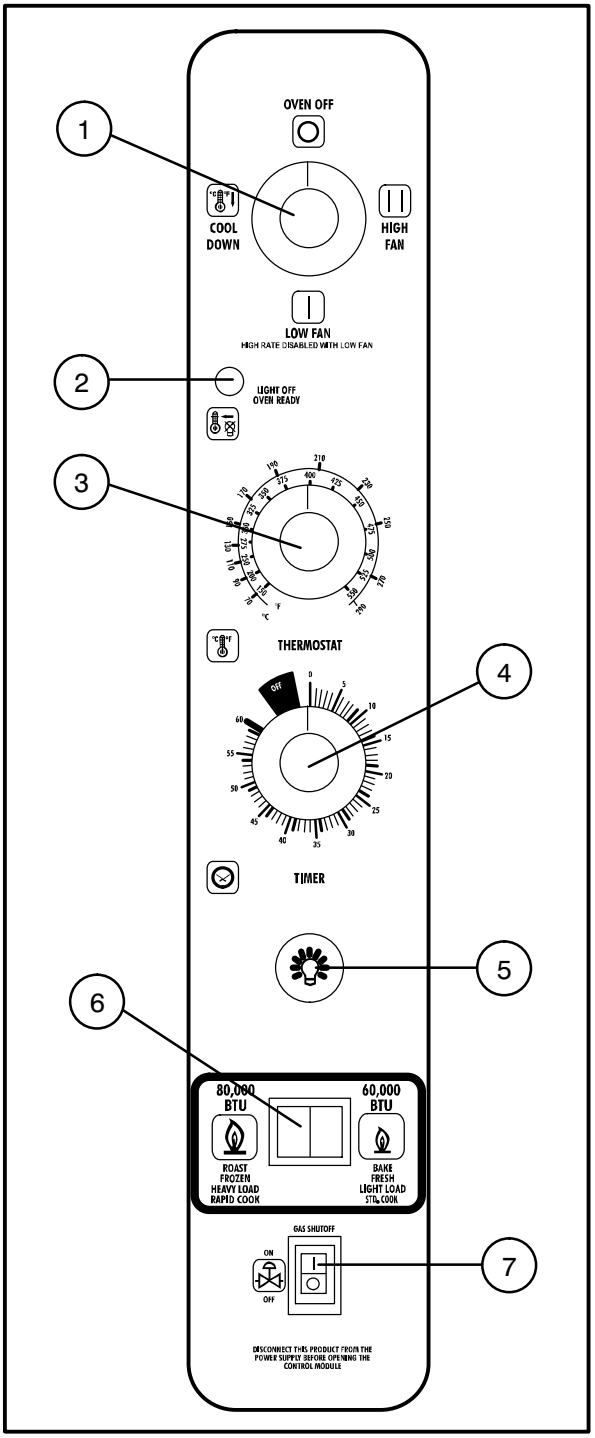



**Figure 11**

**CONTROL DESCRIPTION**

1. SELECTOR SWITCH – controls power to the oven for high fan, low fan or cool down.
2. OVEN READY LIGHT – when lit indicates burner operation. When the light goes out the oven has reached operating temperature.
3. SOLID STATE THERMOSTAT – allows an infinite selection of temperatures from 150-550°F (66-288°C).
4. TIMER – activates an electric buzzer that sounds when the cook time expires.
5. LIGHTS SWITCH – controls interior lights.
6. RATE SWITCH – switches oven between standard rate (60,000 BTU) and high rate (80,000 BTU) while in high fan.

   *NOTE: High rate is disabled with low fan.*
7. GAS ON/OFF SWITCH – press to shut off gas to the oven.

**OPERATION**

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to either *HIGH FAN* or *LOW FAN*. The blower and control compartment cooling fan operate and are controlled automatically by the action of the doors.

   If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (6).
2. Set the SOLID STATE THERMOSTAT (3) to the desired setting or temperature.
3. Preheat until the OVEN READY LIGHT (2) goes out.
4. Load product into the oven. Determine cook time and set the TIMER (4).
5. When the buzzer sounds, remove the product from the oven. Turn the TIMER knob (4) to *OFF* to silence the buzzer.

**Oven Cool Down:**

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to *COOL DOWN*.

   *NOTE: The doors may be opened to speed the cooling process.*

**Oven Shut Down:**

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN OFF.*

**WARNING!!**

**A complete five minute shutdown must be observed before the oven is relighted.**

## Solid State Digital Control

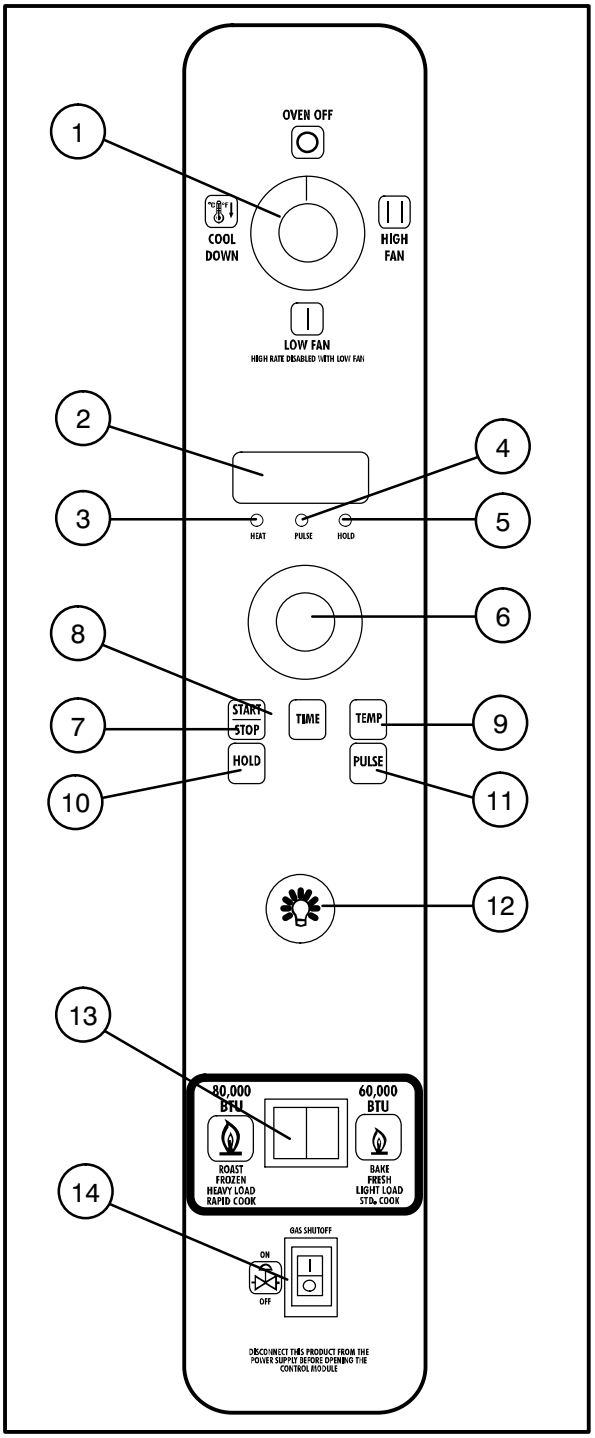



**Figure 12**

**CONTROL DESCRIPTION**

1. SELECTOR SWITCH – controls power to the oven for high fan, low fan or cool down.
2. DISPLAY – displays time or temperature and other information related to oven function.
3. HEAT LAMP – lights when heater is on.
4. PULSE LAMP – lights when Pulsed Fan Mode is turned on.
5. HOLD LAMP – lights when Hold Mode is turned on.
6. DIAL – used to enter set points in display
7. START/STOP KEY – starts or stops the timer.
8. TIME KEY – used to show time in the display.
9. TEMP KEY – used to show set temperature in the display.

   *NOTE: Actual temperature is shown while the TEMP key is held down.*
10. HOLD KEY – turns Hold Mode on or off.
11. PULSE KEY – turns Pulse Mode on or off.
12. LIGHTS SWITCH – controls interior lights.
13. RATE SWITCH – switches oven between standard rate (60,000 BTU) and high rate (80,000 BTU) while in high fan.

    *NOTE: High rate is disabled with low fan.*
14. GAS ON/OFF SWITCH – press to shut off gas to the oven.

# Operation

## Solid State Digital Control

**PROGRAMMING**

**To set the cook temperature:**

1. Press TEMP (7) key.
2. Rotate dial (6) to enter temperature.

**To set the cook time:**

1. Press TIME (8) key.
2. Rotate the dial (6) to enter time.

   *NOTE: Time is entered in hours:minutes (0:00) or minutes:seconds (00:00).*

**To set the hold time:**

1. Press HOLD key (11) to turn hold mode on.

   *NOTE: HOLD light is on.*
2. Rotate dial (6) to enter the hold temperature.
3. Press START/STOP key (12)

**To set the pulse time:**

1. Press PULSE KEY (9) to turn pulse mode on.

   *NOTE: Pulse light is on.*
2. Rotate DIAL (6) to enter the pulse time. Pulse time is a portion of the pre-set cook time.

**OPERATION**

**Cook Only:**

1. Turn the SELECTOR switch (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (14).
2. Enter the cook time and temperature.
3. Load product into the oven.

   *NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.*
4. Press the START/STOP key (12). The timer begins to count down.
5. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE.*
6. Press the START/STOP key (12) to silence the buzzer.
7. Remove the product.

**Cook with Hold:**

*NOTE: HOLD light is on when hold mode is on and off when hold mode is off.*

1. Turn the SELECTOR switch (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (14).
2. Enter the cook time and temperature.
3. Press the HOLD key (11). Enter the hold temperature.
4. Load product into the oven.

   *NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.*
5. Push the START/STOP (12) key. Timer begins to count down.
6. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE.* The buzzer turns off after a few seconds. The display reads *HOLD* until the oven reaches the hold temperature. Then the timer begins to count up.
7. Push the START/STOP key (12) to stop timer.
8. Remove the product.
9. Push HOLD (11) key to turn off hold mode.

**Cook with Pulse:**

*NOTE: PULSE light is on when pulse mode is on and off when pulse mode is off.*

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (14).
2. Enter cook time and cook temperature.
3. Press PULSE KEY (9). Enter the pulse time. A minimum of one minute must be entered to operate.

   *NOTE: The pulse time is displayed in min:sec. (Example 15 minutes = 15:00). Pulse time is a portion of the cook time and does not increase the previously entered cook time.*
4. Load product into the oven.

   *NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.*
5. Push START/STOP KEY (12). The timer begins to count down the cook time. The oven will be in pulse mode for the set pulse time. Once the set time has expired, the unit will automatically switch to cook mode and continue counting down.
6. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE.*
7. Push the START/STOP KEY (12) to turn the buzzer off.
8. Remove the product.

**WARNING!!**

**A complete five minute shutdown must be observed before the oven is relighted.**

**Oven Cool Down:**

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to *COOL DOWN*.

   *NOTE: The doors may be opened to speed the cooling process.*

**Oven Shut Down:**

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN OFF.*

# Operation

## Solid State Digital Control with Core Temperature Probe

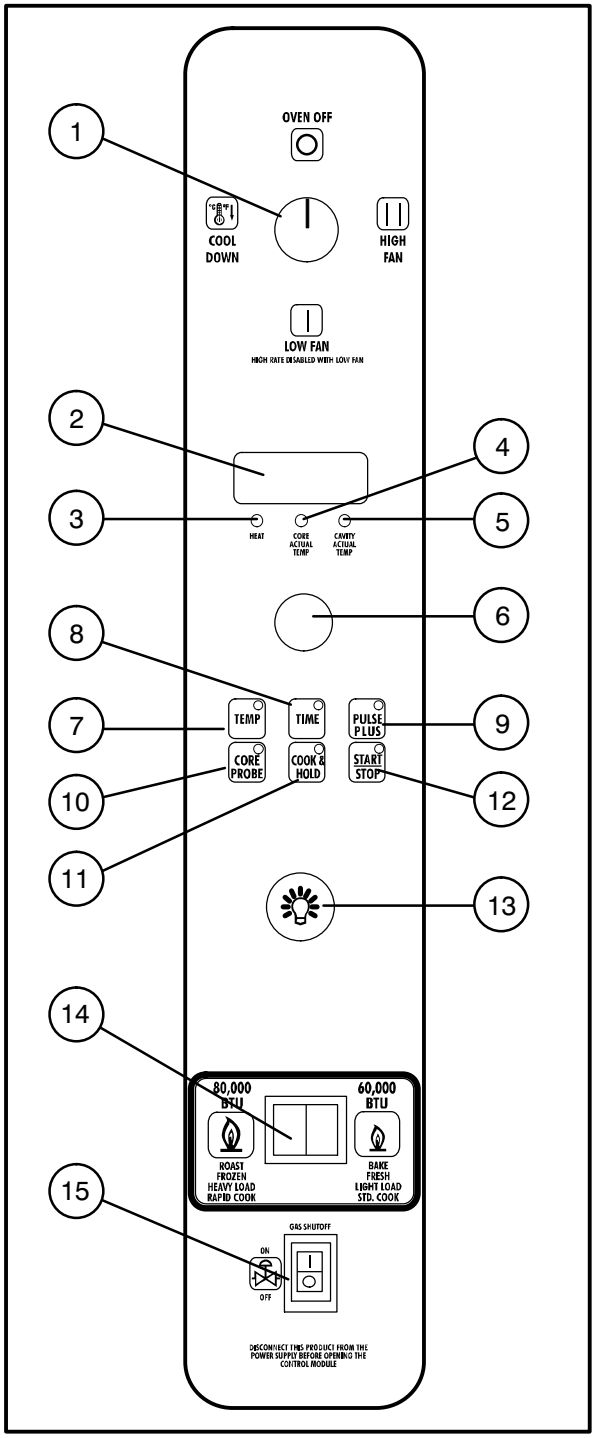



**Figure 13**

**CONTROL DESCRIPTION**

1. SELECTOR SWITCH – controls power to the oven for high fan, low fan or cool down
2. DISPLAY – displays time, temperature and other information related to oven function
3. HEAT LAMP – lights when heater is on
4. CORE ACTUAL TEMP LAMP – lights when the actual temperature of the core probe is displayed
5. CAVITY ACTUAL TEMP LAMP – lights when the actual temperature of the oven cavity is displayed
6. DIAL – used to enter set points in display
7. TEMP KEY – press and release to set oven temperature or display set temperature

   *NOTE: Actual temperature is shown while the TEMP key is held down.*
8. TIME KEY – press to set cook time

   *NOTE: Time key is disabled when cooking with core probe*
9. PULSE KEY – press to turn Pulse Mode on or off. While in pulse mode the fan will cycle on for 30 seconds and off for 30 seconds.
10. CORE PROBE KEY – press to program or display core probe temperature
11. COOK & HOLD KEY – press to turn Cook & Hold Mode on or off
12. START/STOP KEY – press to start or stop the timer
13. LIGHTS SWITCH – controls interior lights
14. RATE SWITCH – switches oven between standard rate (60,000 BTU) and high rate (80,000 BTU) while in high fan

    *NOTE: High rate is disabled with low fan.*
15. GAS ON/OFF SWITCH – press to shut off gas to the oven

## Solid State Digital Control with Core Temperature Probe

**OPERATION**

**Cook Only:**

1. Turn the SELECTOR switch (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (14).
2. Press TEMP (7) key. Rotate the DIAL (6) to enter the cook temperature.
3. Press TIME (8) key. Rotate the DIAL (6) to enter the cook time.

   *NOTE: Time is entered in hours:minutes (0:00) or minutes:seconds (00:00).*
4. Load product into the oven.

   *NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.*
5. Press the START/STOP key (12). The timer begins to count down.
6. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE.*
7. Press the START/STOP key (12) to silence the buzzer.
8. Remove the product.

**Cook with Pulse:**

While in pulse mode the fan will cycle on for 30 seconds and off for 30 seconds for the duration of the pulse time entered. The pulse time is displayed in min:sec. (Example 15 minutes = 15:00). Pulse time is a portion of the cook time and does not increase the cook time.

*NOTE: The LED on the PULSE key is lit when pulse mode is on and off when pulse mode is off.*

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (14).
2. Press TEMP (7) key. Rotate the DIAL (6) to enter the cook temperature.
3. Press TIME (8) key. Rotate the DIAL (6) to enter the cook time.

   *NOTE: Time is entered in hours:minutes (0:00) or minutes:seconds (00:00).*
4. Press PULSE KEY (9). Rotate the DIAL (6) to enter the duration of the pulse time. Pulse time must be a minimum of one minute.
5. Load product into the oven.

   *NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.*
6. Push START/STOP KEY (12). The timer begins to count down the cook time. The oven will be in pulse mode for the set pulse time. Once the set time has expired, the unit will automatically switch to cook mode and continue counting down.
7. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE.*
8. Push the START/STOP KEY (12) to turn the buzzer off.
9. Remove the product.

# Operation

## Solid State Digital Control with Core Temperature Probe

**Low Temperature Roast and Hold with the Core Temperature Probe:**

Use to roast product at your convenience and hold it for serving at a later time. This produces a quality product with a higher yield than traditional roasting.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to low fan.
   *NOTE: High fan is not recommended for low temperature roasting.*
2. Preheat the oven.
3. Insert the core probe into the product. Be sure to insert the probe to the center of the product.
4. Press TEMP (7) key. Rotate the DIAL (6) to enter the cook temperature.
5. Press CORE PROBE KEY (10). Rotate the dial (6) to enter the desired final probe temperature.
6. Press the Cook & HOLD KEY (11).
7. Load the product and plug the probe into the connector in the upper right corner of the oven, just inside the door.
8. Close the door. It is not necessary to press the START KEY (12). The low temperature cooking process starts automatically after the probe is connected in step 7.
   *NOTE: The display gives the actual core probe temperature and the CORE ACTUAL TEMP lamp (4) lights.*
9. The control will lower the cavity temperature as the core probe actual temperature increases. When the core probe actual temperature is close to the core probe set temperature, the control automatically turns the oven set temperature down to minimize overshoot.
10. The following adjustments can be made during the cook cycle:
    a. Press the CORE PROBE KEY (10) to display the core probe set temperature. To change the core set temperature turn the DIAL (6) to select the new temperature. Press the CORE PROBE KEY (10) to return the display to core temperature.
    b. Press the TEMP KEY (7) the display gives the actual cavity temperature and the CAVITY ACTUAL TEMP lamp (5) is lit. When the temp key is released the display gives the cavity set temperature and the LED on the temp key is lit. To change the cavity set temperature turn the DIAL (6) to select the new temperature. Press the CORE PROBE KEY (10) to return the display to core temperature.
11. When the product has reached the core probe set temperature the buzzer sounds three times. The oven cavity holds at the core probe temperature.

    When ready to serve, unplug the core probe and remove the product.

## Solid State Digital Control with Core Temperature Probe

**Cook and Hold with the Core Temperature Probe:**

Use to cook product quickly at a constant temperature when over-shoot is not critical and hold for serving at your convenience.

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to either high or low fan.
2. Preheat the oven.
3. Insert the core probe into the product. Be sure to insert the probe to the center of the product.
4. Press TEMP (7) key. Rotate the DIAL (6) to enter the cook temperature.
5. Press CORE PROBE KEY (10). Rotate the dial (6) to enter the desired final probe temperature.
6. Load the product and plug the probe into the connector in the upper right corner of the oven, just inside the door.
7. Press the Cook & HOLD KEY (11). The oven cavity maintains the cook temperature until the desired final probe temperature has been reached.
8. The following adjustments can be made during the cook cycle:
   a. Press the CORE PROBE KEY (10) to display the core probe set temperature. To change the core set temperature turn the DIAL (6) to select the new temperature. Press the CORE PROBE KEY (10) to return the display to core temperature.
   b. Press the TEMP KEY (7) the display gives the actual cavity temperature and the CAVITY ACTUAL TEMP lamp (5) is lit. When the temp key is released the display gives the cavity set temperature and the LED on the temp key is lit. To change the cavity set temperature turn the DIAL (6) to select the new temperature. Press the CORE PROBE KEY (10) to return the display to core temperature.
9. When the product has reached the core probe set temperature the buzzer sounds three times. The oven cavity holds at the core probe temperature.

   When ready to serve, unplug the core probe and remove the product.

**WARNING!!**

**A complete five minute shutdown must be observed before the oven is relighted.**

**Oven Cool Down:**

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *COOL DOWN*.

   *NOTE: The doors may be opened to speed the cooling process.*

**Oven Shut Down:**

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN OFF.*

# Operation

## Solid State Digital Control with Humidaire

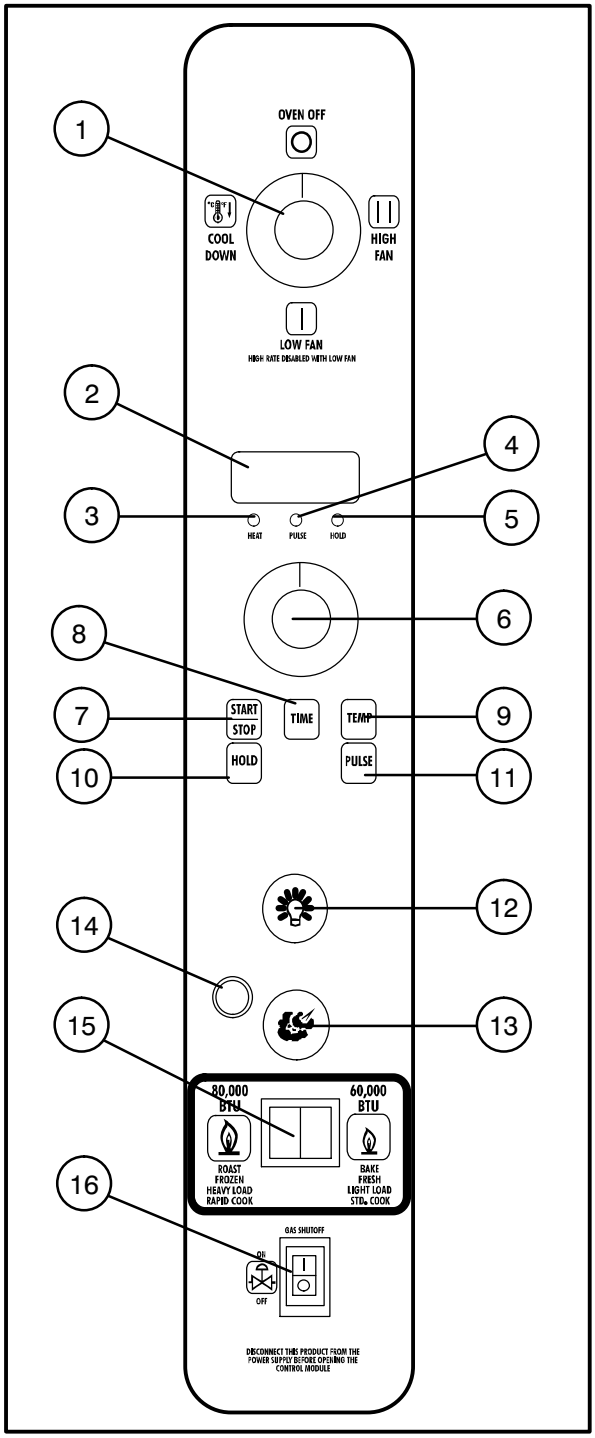



**Figure 14**

**CONTROL DESCRIPTION**

1. SELECTOR SWITCH – controls power to the oven for high fan, low fan or cool down.
2. DISPLAY – displays time or temperature and other information related to oven function.
3. HEAT LAMP – lights when heater is on.
4. PULSE LAMP – lights when Pulsed Fan Mode is turned on.
5. HOLD LAMP – lights when Hold Mode is turned on.
6. DIAL – used to enter set points in display
7. START/STOP KEY – starts or stops the timer.
8. TIME KEY – used to show time in the display.
9. TEMP KEY – used to show set temperature in the display.

   *NOTE: Actual temperature is shown while the TEMP key is held down.*
10. HOLD KEY – turns Hold Mode on or off.
11. PULSE KEY – turns Pulse Mode on or off.
12. LIGHTS SWITCH – controls interior lights.
13. HUMIDAIRE START SWITCH – activates moisture injection for a preset period of 30 seconds.
14. HUMIDAIRE LAMP – lights when water is injecting.
15. RATE SWITCH – switches oven between standard rate (60,000 BTU) and high rate (80,000 BTU) while in high fan.

    *NOTE: High rate is disabled with low fan.*
16. GAS ON/OFF SWITCH – press to shut off gas to the oven.

## Solid State Digital Control with Humidaire

**PROGRAMMING**

**To set the cook temperature:**

1. Press TEMP (7) key.
2. Rotate dial (6) to enter temperature.

**To set the cook time:**

1. Press TIME (8) key.
2. Rotate the dial (6) to enter time.

   *NOTE: Time is entered in hours:minutes (0:00) or minutes:seconds (00:00).*

**To set the hold time:**

1. Press HOLD key (11) to turn hold mode on.

   *NOTE: HOLD light is on.*
2. Rotate dial (6) to enter the hold temperature.
3. Press START/STOP key (12)

**To set the pulse time:**

1. Press PULSE KEY (9) to turn pulse mode on.

   *NOTE: Pulse light is on.*
2. Rotate DIAL (6) to enter the pulse time. Pulse time is a portion of the pre-set cook time.

**OPERATION**

**Cook Only:**

1. Turn the SELECTOR switch (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (15).
2. Enter the cook time and temperature.
3. Load product into the oven.

   *NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.*
4. Press the START/STOP key (12). The timer begins to count down.
5. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE.*
6. Press the START/STOP key (12) to silence the buzzer.
7. Remove the product.

**Cook with Hold:**

*NOTE: HOLD light is on when hold mode is on and off when hold mode is off.*

1. Turn the SELECTOR switch (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (15).
2. Enter the cook time and temperature.
3. Press the HOLD key (11). Enter the hold temperature.
4. Load product into the oven.

   *NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.*
5. Push the START/STOP (12) key. Timer begins to count down.
6. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE.* The buzzer turns off after a few seconds. The display reads *HOLD* until the oven reaches the hold temperature. Then the timer begins to count up.
7. Push the START/STOP key (12) to stop timer.
8. Remove the product.
9. Push HOLD (11) key to turn off hold mode.

**Cook with Pulse:**

*NOTE: PULSE light is on when pulse mode is on and off when pulse mode is off.*

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (15).
2. Enter cook time and cook temperature.
3. Press PULSE KEY (9). Enter the pulse time. A minimum of one minute must be entered to operate.

   *NOTE: The pulse time is displayed in min:sec. (Example 15 minutes = 15:00). Pulse time is a portion of the cook time and does not increase the previously entered cook time.*
4. Load product into the oven.

   *NOTE: The display reads LOAD when the oven is near the set temperature.*

## Solid State Digital Control with Humidaire

5. Push START/STOP KEY (12). The timer begins to count down the cook time. The oven will be in pulse mode for the set pulse time. Once the set time has expired, the unit will automatically switch to cook mode and continue counting down.
6. When the cook timer reaches 00:00 the buzzer sounds and the display reads *DONE.*
7. Push the START/STOP KEY (12) to turn the buzzer off.
8. Remove the product.

**WARNING!!**

**A complete five minute shutdown must be observed before the oven is relighted.**

**Oven Cool Down:**

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to *COOL DOWN*.

   *NOTE: The doors may be opened to speed the cooling process.*

**Oven Shut Down:**

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN OFF.*

**The Humidaire Function:**

Moisture may be injected into the oven cavity at any time during the cook cycle.

1. Press the HUMIDAIRE START SWITCH (13). Water injects into the oven cavity for 30 seconds. After the water stops injecting, the motor automatically turns off for 30 seconds. This enables the moisture to saturate the product. Once the humidaire cycle is complete, the oven resumes normal operation.

   *NOTE: The oven must be above 230°F (110°C) for humidaire to operate.*

The amount of water injected during the Humidaire cycle may be adjusted as follows:

1. Check the pressure gauge on the back of the oven while the water is dispensing. The pressure should be no higher than 3 psi. If less moisture is desired, the pressure can be set below 3 psi.
2. To adjust the water pressure, loosen the locknut on the pressure regulator.

   Turn the adjusting screw counter clockwise to decrease the water pressure.

   Turn the adjusting screw clockwise to increase the water pressure if it is below 3 psi.

   *NOTE: Increasing the water pressure will increase the amount of water injected during the humidaire cycle. Decreasing the pressure will decrease the water injected during the humidaire cycle.*
3. Reset the locknut on the regulator.
4. Recheck the water pressure.

**WARNING!!**

**Setting the pressure above 3 psi will lead to excessive water in the oven.**

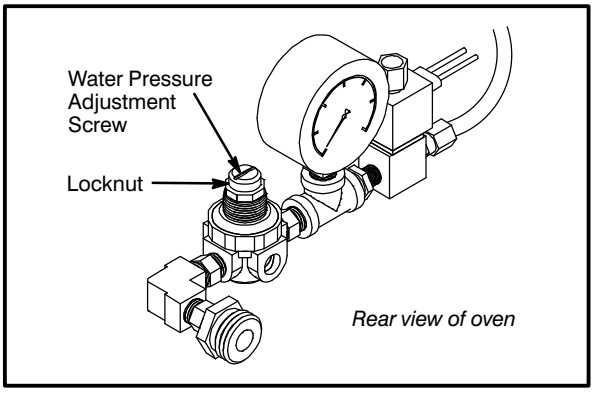



**Figure 15**

## CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

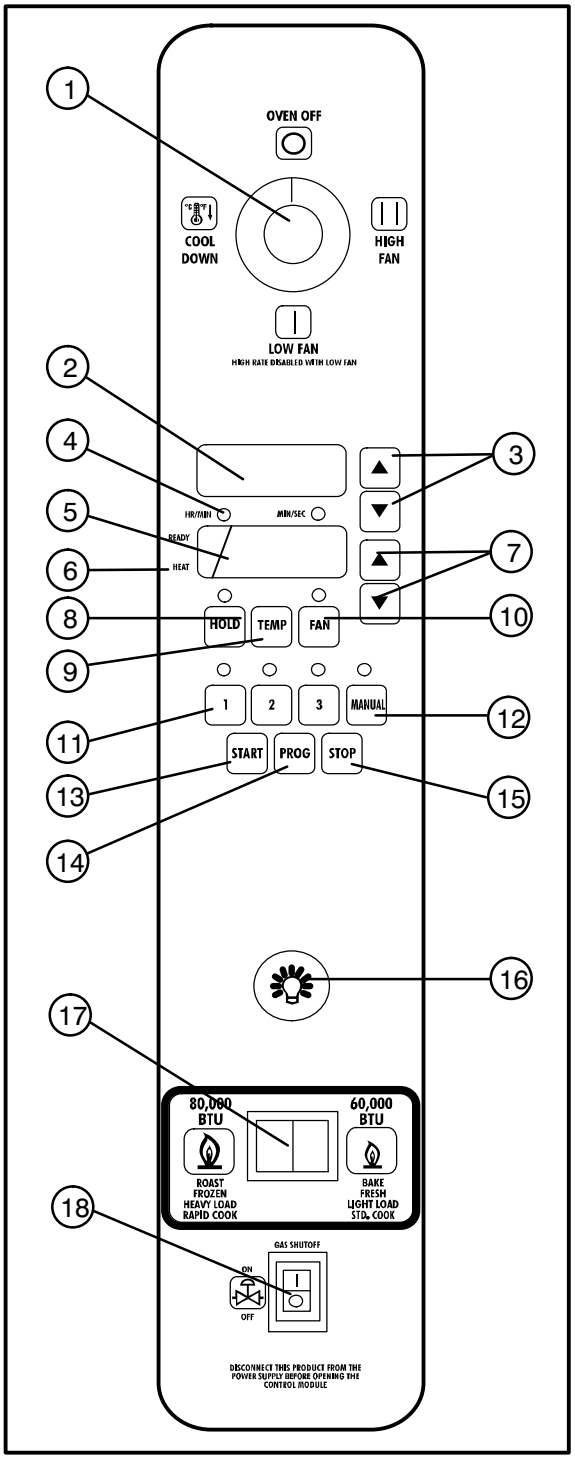



**Figure 16**

**COMPONENT DESCRIPTION**

1. SELECTOR SWITCH – controls power to the oven for high fan, low fan or cool down.
2. TIME DISPLAY – gives cook time.
3. TIME ARROW KEYS – press to enter cook and/or pulse times.
4. READY INDICATOR – when lit indicates the oven has reached the setpoint temperature and product may be loaded.
5. TEMPERATURE DISPLAY – gives cook and hold temperatures.
6. HEAT INDICATOR – when lit indicates the oven is heating.
7. TEMPERATURE ARROW KEYS – press to enter cook and hold temperatures.
8. HOLD KEY – turns hold mode on or off.
9. TEMP KEY – press to display actual oven temperature.
10. FAN KEY – turns pulse mode on or off. The LED above the fan key is always on.
11. PRODUCT KEYS – three programmable keys.
12. MANUAL PRODUCT KEY – default product key used for manual operation.
13. START KEY – press to begin a cook cycle.
14. PROGRAM KEY – press to enter programming mode and save programmed settings.
15. STOP KEY – press to silence audible alarms and cancel cook cycles.
16. LIGHTS SWITCH – controls interior lights.
17. RATE SWITCH – switches oven between standard rate (60,000 BTU) and high rate (80,000 BTU) while in high fan.

    *NOTE: High rate is disabled with low fan.*
18. GAS ON/OFF SWITCH – press to shut off gas to the oven.

# Operation

## CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

**MANUAL OPERATION**

*NOTE: Press the arrow keys to change the cook time and temperature at any point during-manual operation.*

**Cook Only:**

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (17).
2. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.
3. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
4. The READY INDICATOR (4) lights when the oven is at the set temperature. Load product into the oven.
5. Press the START KEY (13). The TIME DISPLAY (2) counts down. The manual key LED flashes.
6. When the cook time expires the LEDs and both displays flash and an audible alarm sounds. Press the STOP KEY (15) to silence the alarm.
7. Remove the product.

**Cook with Hold:**

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (17).
2. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.
3. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
4. Press and hold the HOLD KEY (8) then release. Use the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the hold temperature. The hold key LED lights. Press the hold key again to exit the hold mode.
5. The READY INDICATOR (4) lights when the oven is at the set temperature. Load product into the oven.
6. Press the START KEY (13). The TIME DISPLAY (2) counts down. The manual key LED flashes.
7. When the cook time expires both displays flash and an audible alarm sounds for several seconds then self cancels. The hold key LED flashes. The time display begins to count up while the oven cools to the hold temperature. When the oven reaches the hold temperature the time display resets to 00:00 then begins to count up the hold time. The fan cycles with heat demand in the hold mode.
8. Press the STOP KEY (15) to stop the timer.
9. Remove the product.
10. Push the HOLD KEY (8) to turn off hold mode.

**Cook with Pulse:**

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (17).
2. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.
3. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
4. Press the FAN KEY (10) for five seconds. The TEMPERATURE DISPLAY (5) goes blank. The fan key LED flashes. Use the TIME ARROW KEYS (3) to enter the pulse time.

   *NOTE: Pulse time is a portion of the cook time and does not increase the previously entered cook time.*
5. Press the FAN KEY (10) again. The TEMPERATURE DISPLAY (5) lights.
6. The READY INDICATOR (4) in the temperature display lights when the oven is at the set temperature. Load product into the oven.
7. Press the START KEY (13). The manual key LED flashes. The TIME DISPLAY (2) counts down the cook time. The fan cycles on for 30 seconds then off for 30 seconds until the set pulse time has expired.
8. When the pulse time expires both displays flash and an audible alarm sounds. Press the STOP KEY (15) to silence the alarm.
9. Remove the product.

**Oven Cool Down:**

1. Turn the SELECTOR Switch (1) to *COOL DOWN*.

   *NOTE: The doors may be opened to speed the cooling process.*

**Oven Shut Down:**

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OVEN OFF.*

## CH-Pro3 (Solid State Programmable Digital Control)

### PROGRAMMING THE MANUAL KEY DEFAULT

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Press the MANUAL KEY (12). The manual and fan key LEDs light.
3. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.
4. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
5. **For Cook and Hold** – Press and hold the HOLD KEY (8). Use the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the hold temperature. The hold key LED lights. Press the hold key again to exit the hold mode.

   **For Cook with Pulse** – Press the FAN KEY (10). Use the TIME ARROW KEYS (3) to enter the pulse time. If no pulse is required, leave pulse time at 0:00. The fan key LED flashes. Press the fan key again to exit fan mode.
6. Press the PROGRAM KEY (14) to save the program settings.

### MANUAL KEY DEFAULT OPERATION

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (17).
2. Press the MANUAL KEY (12). The applicable LEDs light.
3. Press the START KEY (13). The TIME DISPLAY (2) counts down. The manual key LED flashes.

   *NOTE: In Cook with Pulse the fan LED flashes.*

   *NOTE: Press the arrow keys to change the cook time and temperature at any point during manual key operation.*
4. When the cook time expires the applicable LEDs and both displays flash and an audible alarm sounds.
5. Press the STOP KEY (15) to silence the alarm.

   *NOTE: In Cook & Hold the alarm self cancels. The oven cools to the hold temperature and the time display counts up.*
6. Remove the product.
7. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OFF* to shut down the oven.

### PROGRAMMING THE PRODUCT KEYS

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position.
2. Press the desired PRODUCT KEY (11). The product and fan key LEDs light.
3. Press and hold the PROGRAM KEY (14) until the corresponding LED flashes, approximately five seconds.
4. Press the TIME ARROW KEYS (3) to enter the cook time.
5. Press the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the cook temperature.
6. **For Cook and Hold** – Press and hold the HOLD KEY (8). Use the TEMPERATURE ARROW KEYS (7) to enter the hold temperature. The hold key LED lights. Press the hold key again to exit the hold mode.

   **For Cook with Pulse** – Press the FAN KEY (10). Use the TIME ARROW KEYS (3) to enter the pulse time. If no pulse is required, leave pulse time at 0:00. The fan key LED flashes. Press the fan key again to exit the fan mode.
7. Press the PROGRAM KEY (14) to save the program settings.

### PRODUCT KEY OPERATION

1. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to the desired position. If high fan is chosen, high rate may be selected by toggling the RATE SWITCH (17).
2. Press the desired PRODUCT KEY (11). The applicable LEDs light.
3. Press the START KEY (13). The TIME DISPLAY (2) counts down. The product key LED flashes.

   *NOTE: In Cook with Pulse the fan LED flashes.*
4. When the cook or pulse time expires the applicable LEDs and both displays flash and an audible alarm sounds.
5. Press the STOP KEY (15) to silence the alarm.

   *NOTE: In Cook & Hold the alarm self cancels. The oven cools to the hold temperature and the time display counts up.*
6. Remove the product.
7. Turn the SELECTOR SWITCH (1) to *OFF* to shut down the oven.

# Operation

## Blodgett IQ2™ Vision Control

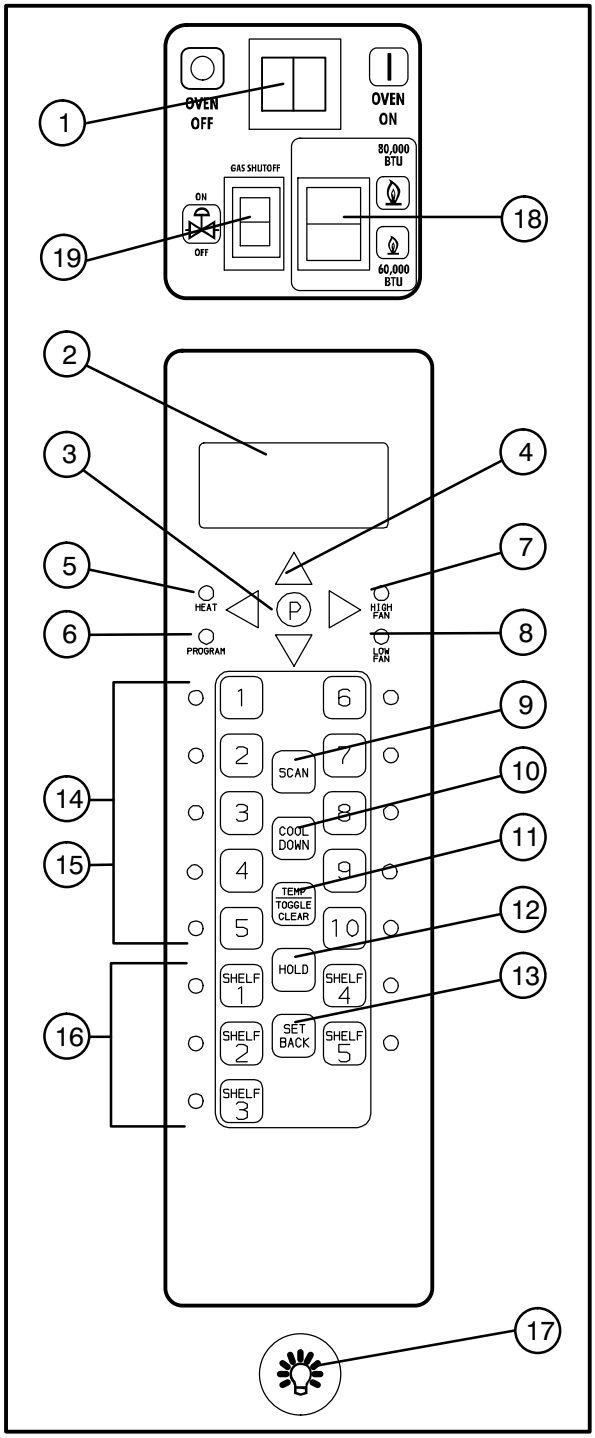



**Figure 17**

**COMPONENT DESCRIPTION**

1. OVEN POWER SWITCH – controls power to the oven.
2. DISPLAY – displays temperature and other controller related information.
3. PROGRAM KEY – press to enter the programming mode.
4. PROGRAM ARROW KEYS – use to move through programming menus and options
5. HEAT LED – when lit indicates the control is calling for heat.
6. PROG LED – when lit indicates the controller is in the programming mode.
7. HIGH FAN LED – when lit indicates the fan is running at high speed.
8. LOW FAN LED – when lit indicates the fan is running at low speed.
9. SCAN KEY – Press to view time remaining on multiple cook cycles and to review recipe programming.
10. COOL DOWN KEY – press to enter the cool down mode.
11. TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY – press during programming to toggle options.
12. HOLD KEY – press to enter hold mode.
13. SET BACK KEY –
14. PRODUCT KEYS (1-10) – assigns a key to a programmed recipe and begins a programmed cooking process. Also used to enter numeric values in the programming mode.
15. PRODUCT LEDS – when lit indicate which product keys are currently in use or programmed for the current oven temperature and fan speed.
16. SHELF KEYS (1-5) – assigns a shelf key.
17. LIGHTS SWITCH – controls interior lights.
18. GAS ON/OFF SWITCH – press to shut off gas to the oven.
19. RATE SWITCH – switches oven between standard rate (60,000 BTU) and high rate (80,000 BTU) while in high fan.

    *NOTE: High rate is disabled with low fan.*

**OVEN OPERATION**

**Oven Startup:**

1. Toggle the POWER SWITCH (1) to *ON*. The display gives the software revision level. The oven preheats to the lowest programmed first stage temperature. The LEDS (15) for all products with the same first stage temperature light.

**Single Product Cooking Procedure:**

*NOTE: If the led next to the desired product key is lit skip step 1.*

1. Press the desired PRODUCT KEY (14). The oven preheats to the first stage temperature for the selected product. When the oven reaches ±10° of the preheat temperature an alarm sounds and the DISPLAY (2) read:

   LOAD

2. Load the product into the oven. Press the desired PRODUCT KEY (14).

   **If the shelf timing function is toggled to the on position for that product key**, the DISPLAY (2) reads:

   PICK SHLF

   Press a SHELF KEY (16) to assign the product to that shelf and start the cook cycle. Within five seconds, the DISPLAY (2) scrolls the product name and shelf number and counts down the remaining cook time.

   **If the shelf timing function is toggled to the off position for that product**, pressing the product key will start the cook cycle. The DISPLAY (2) scrolls the product name and counts down the remaining cook time.

   *NOTE: If the selected product has a cook time of greater than 59:59 the* DISPLAY (2) *switches to hours:minutes.*

   *NOTE: If the selected product is a single stage recipe the LEDS for all single stage products with the same cook temperature and fan speed will light. If the selected product is a multiple stage recipe no other product LEDS will light.*

   *NOTE: Press and hold the selected product key for three seconds to cancel the cook cycle for normal operation. To cancel the cook cycle when using shelf timing, press and hold the corresponding SHELF KEY (16) for 3 seconds.*

3. When the cook time expires an alarm sounds and the DISPLAY (2) reads:

   DONE
   *Product name*

4. Press the selected product key to silence the alarm. Remove the product. If shelf timing is used, press the flashing SHELF KEY (16) to silence the alarm.

**Multiple Batch Cooking Procedure:**

This procedure is for single stage recipes with the same cook temperature and fan speed only.

*NOTE: If the led next to the first desired product key is lit skip step 1.*

1. Press the first desired PRODUCT KEY (14). The LEDS for all recipes with the same cook temperature and fan speed will light.

   The oven preheats to the cook temperature for the selected product. When the oven reaches ±10° of the preheat temperature an alarm sounds and the DISPLAY (2) reads:

   LOAD

## Blodgett IQ2™ Vision Control

2. Load the product into the oven. Press the desired PRODUCT KEY (14).

   **If the shelf timing function is toggled to the on position for that product key**, the DISPLAY (2) reads

   PICK SHLF

   Press a SHELF KEY (16) to assign the product to that shelf and start the cook cycle. Within five seconds, the DISPLAY (2) scrolls the product name and shelf number and counts down the remaining cook time.

   **If the shelf timing function is toggled to the off position for that product**, pressing the product key will start the cook cycle. The DISPLAY (2) scrolls the product name and counts down the remaining cook time.

3. Load the second product. Press the desired PRODUCT KEY (14). the DISPLAY (2) reads

   PICK SHLF

   Press a SHELF KEY (16) to assign the product to that shelf and start the cook cycle for product two.

   *NOTE: Only products with lighted LEDS may be selected.*

   Repeat step 3 for additional products.

4. The DISPLAY (2) scrolls the product name and counts down the remaining cook time for the product with the least time remaining.

   *NOTE: To view the remaining cook time for the other products press and hold the SCAN KEY (9). The display cycles through the remaining cook times for each product. Only the led for the product with the cook time displayed will be lit.*

5. When a cook time expires an alarm sounds. The display reads

   DONE

   The led for the finished product lights. All other LEDS are dark.

6. Press the SHELF KEY (16) for the finished product to silence the alarm. Remove the product. Close the oven door. The DISPLAY (2) scrolls the product name and counts down the remaining cook time for the product with the least time remaining.
7. When the cook time expires an alarm sounds and the display reads:

   DONE

8. Press the SHELF KEY (16) to silence the alarm. Remove the product.

**Oven Cool Down:**

1. Close the oven door. Press the COOL DOWN KEY (10).

*NOTE: Cool down cannot be activated with the oven door open. Once the cool down cycle has begun the doors may be opened to speed the cooling process.*

**To Review Repipe Programming:**

1. Press the SCAN KEY (9). The display reads:

   RECIPE REVIEW
   Select Product

   The LEDs (15) for all previously programmed product keys light. Press the PRODUCT KEY (14) you wish to review. The display gives the recipe cook time for stage 1. Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the recipe programming for the selected product key.

2. The control will exit recipe review after 30 seconds if no key is pressed.

**PRODUCT KEY PROGRAMMING**

**To enter the product programming mode**

1. Press and hold the PROGRAM KEY (3). The DISPLAY (2) reads:

   Prod Cnt
   Programming ⇕

   Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to highlight Programming. Press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:

   ENTER CODE

   Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the programming access code 1724. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

   RECIPE

   Press the PROGRAM KEY (3). All of the product LEDSs will light and the display reads:

   Select Product
   To Program

**To select the product to program**

2. Press the desired product key. The display reads:

   All
   Name ⇕

   With All highlighted, press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

   Product Name
   AAA

   The first alphabetical listing in the product name library appears.
3. To change the product name, use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the product name library. When the desired product name is highlighted, press the PROGRAM KEY (3) to select.

**To program the product**

4. The display reads:

   ⇦ Shelf Cook ⇨
   XXX

   **Definition:** Shelf cook enables the operator to reference product to one of the five shelf positions in the oven. At the end of a shelf cooking cycle the oven will display the name of the product and the shelf number that is ready to be pulled. **Shelf cooking is not available for multi-stage recipes.**

   Use non shelf cooking when you do not need to reference product to one of the five shelf positions in the oven. Non shelf cooking may be used for single stage recipes and **MUST be use for multi-stage recipes.**

   Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either YES (for shelf cooking) or NO (for non shelf cooking). Press the PROGRAM KEY (3).

5. The display reads:

   Stage 1 Time
   XX:XX

   Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the desired cook time. Press the PROGRAM KEY (3).

6. The display reads:

   Stage 1 Temp
   XXXF (or C)

   Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the desired cook temperature. Press the PROGRAM KEY (3).

## Blodgett IQ2™ Vision Control

7. The display reads:

| Stage 1 Timing<br>XXX |
|---|

**Definition:** There are 3 options for timing mode when shelf cooking: Straight, Flex and Sensitivity. Straight has no time adjustment. Flex adjusts the cook time to compensate for any difference between the setpoint and actual temperature. Sensitivity enables a product key to have a flex adjustment for each of the five shelves. Sensitivity values are set in the manager level programming.

*NOTE:* ***Sensitivity is only available when using shelf cooking.***

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select the desired timing mode. Press the PROGRAM KEY (3).

8. The display reads:

| Stage 1 Fan Spd<br>XX |
|---|

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either HIGH or LOW fan speed. Press the PROGRAM KEY (3).

9. The display reads:

| Stage 1 Fan Cyc<br>XXX |
|---|

**Definition:** There are 3 options for fan cycle time: Pulse, Heat and Full. Pulse allows the fan to turn on and off as programmed. Heat allows the fan to operate with heat only. Full provides continuous fan operation when door is closed.

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select the fan cycle. If heat or full are selected skip to step 10. If pulse is selected the display reads:

| Stage 1 Fan On<br>XX:XX |
|---|

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the desired length of the time the fan should be on in the pulse cycle. Press PROGRAM KEY (3). The display reads:

| Stage 1 Fan OFF<br>XX:XX |
|---|

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the desired length of the time the fan should be off in the pulse cycle. Press the PROGRAM KEY (3).

10. If you are programming a product using shelf cooking skip to step 11.

    If you are programming a product that does not use shelf cooking the display reads:

| Stage 2 Time<br>XX:XX |
|---|

Repeat steps 5 through 10 for each remaining stage. If you are programming a single stage recipe without shelf cooking enter at time of 00:00 for stage 2.

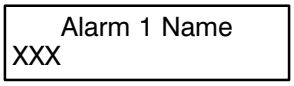
11. The display reads:

| Alarm 1 Time<br>XX:XX |
|---|

**Definition:** If you would like the alarm to sound prior to the completion of the cook cycle you may program it here. The alarm time counts up from the beginning of the cook cycle. For example, if you want an alarm 9 minutes into the cook cycle, program the alarm time at 9:00.

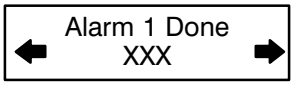
Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the time for the first alarm to sound. If 00:00 is entered for an alarm time, skip to step 12.

Press the PROGRAM KEY (3). If a time other than 00:00 is entered the display reads:



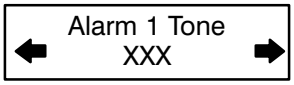

To change the alarm name, use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the alarm name library.

Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:



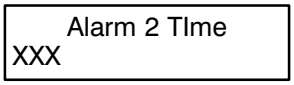

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either AUTOMATIC or MANUAL.

Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:



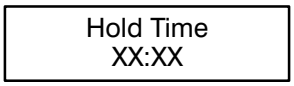

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either NONE, SHORT, MEDIUM, LONG, DOUBLE, or LONG/SHORT.

Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:




Repeat step 11 for alarm 2. If no Alarm 2 is desired, enter a time of 0.

12. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:




Use the PRODUCT KEYS (14) to enter desired hold time. If a hold time of 00:00 is entered skip to step 13. Press the PROGRAM KEY (3).

13. The display reads:

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter desired hold temperature. The minimum hold temperature is 140F. Press the PROGRAM KEY (3).

14. The display reads:

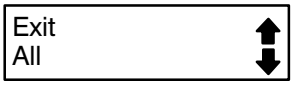
Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either AUTOMATIC or MANUAL. Press the PROGRAM KEY (3).

15. The display reads:

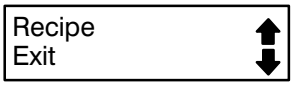
Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select HIGH or LOW. Press the PROGRAM KEY (3).

**To exit the program mode**

16. The display reads:




Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll down until exit is highlighted. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:




To program another product key select recipe. To exit the progam mode select exit. The display reads:

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll down until exit is highlighed. Press the PROGRAM KEY (3) to exit the programming mode.

# Operation

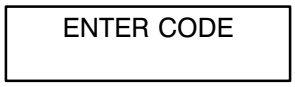
## Blodgett IQ2™ Vision Control

**SYSTEM LEVEL PROGRAMMING**

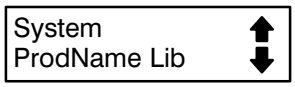
**Entering the system programming mode**

1. Press and hold the PROGRAM KEY (3). The display reads:

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to highlight Programming. Press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:

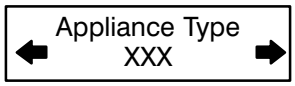



Use the PRODUCT KEYS (14) to enter the programming access code 6647. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:




**Programming the SYSTEM options**

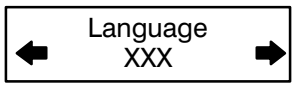
1. With System highlighted, press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:




Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to highlight electric half, electric full, gas half or gas full. Press the PROGRAM KEY (3) to select the correct appliance type.

If the appliance type is changed the display scrolls ”Are you sure, existing recipes will be cleared?” Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either YES or NO.

2. The display reads:

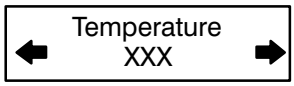



Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to selecteither English or Other. Press the PROGRAM KEY (3) to select the desired language.

3. The display reads:

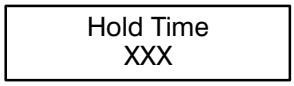
Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select None, 1, 2, 3 or 4. Press the PROGRAM KEY (3) to select the desired level for all audible signals.

4. The display reads:



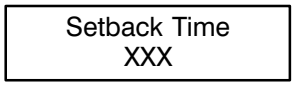

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either F or C. Press the PROGRAM KEY (3) to select the desired temperature units.

5. The display reads:




Use the PRODUCT KEYS (14) to enter a hold time. Press the PROGRAM KEY (3).

6. The display reads:




**Definition** – Setback time is an energy savings feature that automatically lowers the cavity temperature when the oven is idle.

Use the PRODUCT KEYS (14) to enter a setback time. Press the PROGRAM KEY (3).

7. The display reads:

**Definition** – If you are using sensitivity as a timing mode for single stage stage recipes this feature must be turned on.

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

8. The display reads:

   Shelf 1 Sens
   XXX

   Use the PRODUCT KEYS (14) to enter sensitivity level of 1—9 for shelf 1. Press the PROGRAM KEY (3). Repeat for shelves 2-5.

9. The display reads:

   Preheat Time
   XXX

   **Definition** — This function programs time for the oven to idle after reaching the preheat temperature allowing heat to saturate the oven cavity. The preheat time only applies to the initial preheat after a cold start. This is strictly a prompt, the user may begin a bake cycle even with the preheat prompt displayed.

   Use the PRODUCT KEYS (14) to enter a preheat time. Press the PROGRAM KEY (3).

10. The display reads:

    Recipe Stage
    YES

    Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

11. The display reads:

    Recipe Name
    YES

    This enables you to program a product name. Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

12. The display reads:

    Recipe Shelf
    YES

    Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

13. The display reads:

    Recipe Fan Speed
    YES

    Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

14. The display reads:

    Recipe Fan Cycle
    YES

    Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

15. The display reads:

    Recipe Alarm
    YES

    Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

16. The display reads:

    Recipe Hold
    YES

    Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

17. The display reads:

    Recipe Timing
    YES

    Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either Yes or No. Press the PROGRAM KEY (3).

18. The display reads

    Global Timing
    YES

## Blodgett IQ2™ Vision Control

**Definition** – There are 3 options for timing mode when shelf cooking: Straight, Flex and Sensitivity. Straight has no time adjustment. Flex adjusts the cook time to compensate for any difference between the setpoint and actual temperature. Sensitivity enables a product key to have a flex adjustment for each of the five shelves. Sensitivity values are set in the manager level programming.

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select the timing mode. Press the PROGRAM KEY (3).

**Programming the PRODUCT NAME**

*NOTE: Use these instructions to modify an existing name, to add a product name or to delete a name already in the library.*

*NOTE: Names may be up to 16 characters long and can contain letters and numbers.*

1. After entering the manager level programming (see page 36) the display reads:

   System
   ProdName Lib ⇕

   With ProdName Lib highlighted, press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:

   Prod Name Lib

2. Use the up and down PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the existing product names. Or press the PRODUCT KEY (14) that corresponds with the first letter of the name you are looking for. Then use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll to the desired name.
3. Press the SCAN KEY (9) to edit the name.
4. Use the PRODUCT KEYS (14) to edit the product name. Press the right arrow key to advance to the next character.

   To clear the product name, press the TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY (11).

   *NOTE: Use product key 1 for spaces, periods, quotation marks and underlines.*
5. Once the product name has been entered, press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

   ⇦ Save Library ADD ⇨

   Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either ADD, MODIFY or CANCEL. Select ADD to create a new product name. Select MODIFY to change an existing product name. Select CANCEL to exit the edit mode without saving your changes.

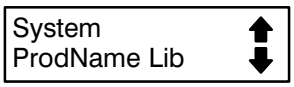
   *NOTE: To delete an exsisting product name, find the name in the product library. Press the TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY (11) to clear the entire product name. Then select MODIFY to overwrite the name with a clear screen.*
6. Press the PROGRAM KEY (3) to exit the product name library.

**Programming the ALARM NAME**

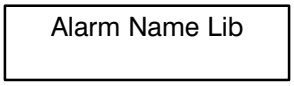
*NOTE: Use these instructions to modify an existing name, to add an alarm name or to delete a name already in the library.*

*NOTE: Names may be up to 16 characters long and can contain letters and numbers.*

1. After entering the system level programming (see page 36) the display reads:



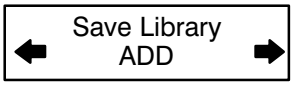

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to highlight Alarm Lib. Press the PROGRAM KEY (3) to select. The display reads:




2. Use the up and down PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll through the existing alarm names. Or press the PRODUCT KEY (14) that corresponds with the first letter of the name you are looking for. Then use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll to the desired name.
3. Press the SCAN KEY (9) to edit the name.
4. Use the PRODUCT KEYS (14) to edit the alarm name. Press the right arrow key to advance to the next character.

   To clear the alarm name, press the TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY (11).

   *NOTE: Use product key 1 for spaces, periods, quotation marks and underlines.*
5. Once the alarm name has been entered, press the PROGRAM KEY (3). The display reads:



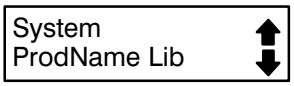

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to select either ADD, MODIFY or CANCEL. Select ADD to create a new alarm name. Select MODIFY to change an existing alarm name. Select CANCEL to exit the edit mode without saving your changes.

*NOTE: To delete an exsisting alarm name, find the name in the product library. Press the TEMP/TOGGLE/CLEAR KEY (11) to clear the entire alarm name. Then select MODIFY to overwrite the name with a clear screen.*

6. Press the PROGRAM KEY (3) to exit the alarm name library.

**Exiting the system program mode**

1. The display reads:




Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll up until Exit is highlighted. Press the PROGRAM KEY (3). The display reads:

Use the PROGRAM ARROW KEYS (4) to scroll up until Exit is highlighted. Press the PROGRAM KEY (3) to exit the programming mode.

# Operation

## How Cook and Hold Works

With the optional COOK & HOLD feature, meat is roasted at lower temperatures for longer periods of time. This preserves flavor and tenderness and prevents over drying. There are three phases in cook and hold roasting.

- **Primary Cooking** – controlled by the COOK & HOLD TIMER. The meat is cooked at a low temperature until approximately 2/3 done.
- **Cooking from Stored Heat** – when the primary cook time expires, the oven automatically switches to HOLD. The product continues to cook from the heat stored in the oven. Meat must remain in the hold cycle for a minimum of 1-1/2 to 2 hours before being served.
- **Hold** – holds the product for several hours before serving without loss of moisture or tenderness.

All meat should be completely thawed by refrigeration. Using frozen meat increases the cook time causing shrinkage.

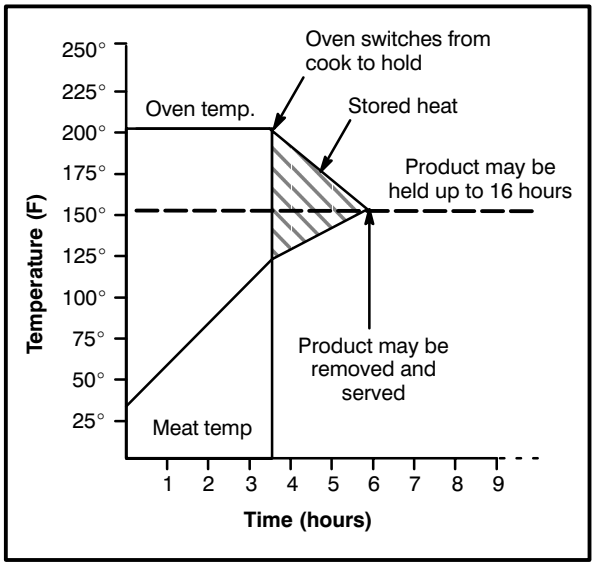



**Figure 18**

| Product | Cook Temp. | Hold Temp. | Quantity | Cook Time (Hrs) | Min. Hold Time (Hrs) | Total Time (Hrs) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Prime rib, bone cap off<br>14-18 lbs. (6.4-8.1 kg) | 200°F<br>93°C | 140°F<br>60°C | 1<br>3<br>6 | 3<br>3-1/4<br>3-1/2 | 1<br>1-1/2<br>2 | 4<br>4-3/4<br>5-1/2 |
| Prime rib, bone cap on<br>14-18 lbs. (6.4-8.1 kg) | 200°F<br>93°C | 140°F<br>60°C | 1<br>3<br>6 | 3-1/2<br>4<br>4-1/2 | 1<br>1-1/2<br>2 | 4-1/2<br>5-1/2<br>6-1/2 |
| Top or bottom rounds<br>20-22 lbs. (9.1-10.0 kg) | 200°F<br>93°C | 140°F<br>60°C | 1<br>3<br>6 | 3-1/2<br>4<br>4-1/2 | 1<br>1-1/2<br>2 | 4-1/2<br>5-1/2<br>6-1/2 |
| Pork roast or ham<br>10-12 lbs. (4.5-5.4 kg) | 250°F<br>121°C | 170°F<br>76°C | 2<br>4<br>6 | 4<br>4-1/4<br>4-1/2 | 1<br>1-1/2<br>2 | 5<br>5-3/4<br>6-1/2 |
| Turkey<br>20-22 lbs. (9.1-10.0 kg) | 250°F<br>121°C | 170°F<br>76°C | 1<br>6 | 3-1/4<br>4 | 1<br>1-1/2 | 4-3/4<br>5-1/2 |
| Leg of Lamb, bone in<br>8-10 lbs. (4.36-4.5 kg) | 225°F<br>107°C | 160°F<br>71°C | 2<br>4<br>6 | 2-1/2<br>2-3/4<br>3 | 1<br>1-1/2<br>2 | 3-1/2<br>4-1/4<br>5 |

## General Guidelines for Operating Personnel

### COOK TIMES AND TEMPERATURES

#### Preheating the oven

Always preheat the oven before baking or roasting. We recommend preheating 50°F (28°C) above the cook temperature to offset the drop in temperature when the doors are opened and cold product is loaded into the oven. Set the thermostat to the cook temperature after the product is loaded.

*NOTE: For frozen product, preheat the oven 100°F (56°C) above the cook temperature.*

#### Cook Temperatures

Generally, cook temperatures should be 50°F (28°C) lower than deck or range oven recipes. If the edges of the product are done but the center is raw, or if there is color variation, reduce the thermostat setting another 15-25°F (10—-15°C). Continue to reduce the cook temperature on successive loads until the desired results are achieved.

*NOTE: Cooking at excessive temperatures will not reduce cook time, it will produce unsatisfactory baking and roasting results.*

#### Cook Time

Check the product in about half the time recommended for deck or range oven recipes. Record times and temperatures which provide best results for future reference.

*NOTE: Cook time will vary with the amount of product loaded, the type of pan and the temperature.*

### OPERATING TIPS

#### Pans and Racks

Product or pan height determines how many racks are used. The oven holds up to ten 18” x 26” (45.7 x 66.0 cm) bun pans.

Load the oven from the bottom, centering the pans on the rack. Never place a pan or aluminum foil on the bottom of the oven. This obstructs the flow of air and results in uneven baking and roasting.

#### Roasting

To reduce shrinkage when roasting, place meat directly on the racks. Place a sheet pan one-half full of water in the bottom rack position. The water evaporates, increasing humidity in the oven chamber. The pan catches grease from the meat, making oven cleaning easier.

#### Baking

Weigh the product to ensure equal distribution in each pan. Varying amounts of product will cause uneven baking results.

#### Fans

The fan must be operating for the oven to heat. Use the Pulse Plus feature to allow light or liquid product to set in the pan and to avoid rippling towards the fan. If your oven is not equipped with this feature use the following procedure.

1. Preheat the oven 25°F (15°C) above the baking temperature.
2. Load the oven with product. Close the doors.
3. Set the thermostat to the baking temperature.
4. Turn the oven off.
5. Allow the product to set for 5-7 minutes with the fan off. The residual heat in the oven sets the product.
6. Turn the oven on for the remainder of the bake.

#### Lights

Turn the oven lights off when not viewing the product. Leaving the lights on for extended periods of time shortens the bulb life considerably.

# Maintenance

## Cleaning and Preventative Maintenance

**DAILY CLEANING**

**Oven Cool Down:**

1. Turn the oven to *COOL DOWN*.
   *NOTE: The doors may be opened to speed the cooling process.*

**Cleaning the exterior**

1. Saturate a cloth with a mild soap and water mixture. Wipe the oven when it is cold.
2. Dry the oven with a clean cloth.
3. Heat tint and heavy discoloration may be removed with any non-toxic, non-caustic, commercial oven cleaner and stainless steel polish.

**Cleaning the interior**

Deposits of baked on splatter may be removed with any non-toxic, non-caustic, food safe, commercial oven cleaner.

1. Apply cleaner following the manufacturer's direction. Always rub with the grain of the metal.

**WEEKLY CLEANING**

1. Remove any loose debris or particle buildup from the racks, rack supports, baffle, blower wheel and temperature probe.

**MONTHLY CLEANING**

**Clean racks, rack supports, baffle and blower wheel**

1. Remove the racks, rack supports and baffle.
2. Hold the blower wheel with a gloved hand.
3. Use an L-shaped brush to clean the fins on the blower wheel.
4. Use a hand brush to clean the center portion of the blower wheel.
5. Wipe around the fan with a damp towel.
6. Soak racks, supports and baffle in a solution of non-toxic, non-caustic, food safe, commercial oven cleaner. Allow to soak overnight if necessary.
7. Reinstall parts.

**Clean temperature probe**

1. Use a damp towel to wipe the probe. **Handle with care.**

**Clean cooling fan**

1. Brush off the cooling fan located on the back of the oven behind the control compartment.

**PREVENTATIVE MAINTENANCE**

**Annual Maintenance**

The following checks should be part of an annual scheduled maintenance. **This maintenance must be performed by an authorized service agency.** Contact your local Blodgett service company, a factory representative or the Blodgett Oven company.

1. Check venting system.
2. Check gas pressure.
3. Check for proper burner flame.
4. Check temperature calibration.
5. Adjust and grease door switch for proper closure.
6. Clean any debris out of control tray. Check for loose connections. Replace any discolored connections.

**WARNING!!**

**Always disconnect the appliance from the power supply before servicing or cleaning.**

## Troubleshooting Guide

| POSSIBLE CAUSE(S) | SUGGESTED REMEDY |
|---|---|
| SYMPTOM: Oven will not fire. | |
| • Gas turned off.<br>• Oven not plugged in.<br>• Power switch on the control panel is off.<br>• Control set below ambient temperature.<br>• Doors are open.<br>• Computerized controls — error code on display. | • Turn the gas valve to ON.<br>• Plug in electrical supply cord.<br>• Set the control panel to COOK or OVEN ON.<br>• Set to desired cook temperature.<br>• Close doors.<br>• * |
| SYMPTOM: Oven does not come to ready. | |
| • The oven has not reached preheat temperature.<br>• Gas valve not turned on completely.<br>• The quick disconnect is not connected.<br>• Gas pressure to oven is too low.<br>• Fan delay feature may be activated, if applicable.<br>• Internal problem with main temperature control. | • Wait for oven to reach preheat temperature.<br>• Check the gas valve, turn on fully if necessary.<br>• Reconnect the quick connect. Check all gas connections.<br>• Call your local gas representative.<br>• Deactivate fan delay feature.<br>• * |
| SYMPTOM: Convection fan does not run. | |
| • Oven is not plugged in.<br>• Oven is not set to the cook mode.<br>• Circuit breaker tripped.<br>• Fan delay feature may be activated, if applicable.<br>• Doors are open | • Plug in electrical supply cord.<br>• Set the control panel to COOK or OVEN ON.<br>• Reset the breaker.<br>• Deactivate fan delay feature.<br>• Close doors. |
| SYMPTOM: General baking problems. | |
| • Computerized controls — incorrect product programming.<br>• Thermostat out of calibration.<br>• Improper oven venting. | • Reprogram control per Operation section.<br>• *<br>• * |

*Denotes remedy is a difficult operation and should be performed by qualified personnel only. It is recommended, however, that All repairs and/or adjustments be done by your local Blodgett service agency and not by the owner/operator. Blodgett cannot assume responsibility for damage as a result of servicing done by unqualified personnel.

**WARNING!!**

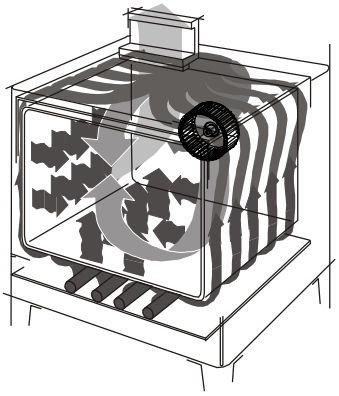
**Always disconnect the power supply before cleaning or servicing the oven.**

# Introduction

## Description et Spécifications du Four

La cuisson dans un four à convection diffère de la cuisson dans un four de cuisine ordinaire en ce sens que de l'air chaud circule en permanence autour de l'aliment cuit, sous l'effet d'un ventilateur enfermé dans une enceinte spéciale. Le mouvement continu de l'air, en éliminant constamment la couche d'air froid qui se formerait autrement autour de l'aliment, permet la pénétration plus rapide de la chaleur. Il en résulte un aliment de qualité comparable à ceux préparés dans un four ordinaire, mais cuit à température inférieure et en moins de temps.

Le four à convection représente ce qu'il y a de plus perfectionné en termes de rendement énergétique, de fiabilité et de facilité d'emploi. Comme la source thermique se trouve à l'intérieur même de la chambre de cuisson, d'importantes économies d'énergie peuvent être réalisées en même temps que d'excellents résultats de cuisson.



**Circulation de l'air dans les fours DFG-100 XCEL**

**Figure 1**

| SPECIFICATIONS POUR GAZ — DFG1XL/AA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Installation aux États-Unis et au Canada et généralités concernant à l'exportation** | | | | |
| | **Gaz Naturel** | | **Gaz Propane** | |
| | **Unités US** | **Unités SI** | **Unités US** | **Unités SI** |
| Valeur de Chauffe | 1000 BTU/cu.ft. | 37.3 MJ/$m^3$ | 2550 BTU/cu. ft. | 95.0 MJ/$m^3$ |
| Gravité Specifique (air=1.0) | 0.63 | 0.63 | 1.53 | 1.53 |
| Pression arrivée de gaz au collecteur | | | | |
| Taux standard | 60,000 BTU/hr | 17.5 kW | 60,000 BTU/hr | 17.5 kW |
| Taux élevé | 80,000 BTU/hr | 23.5 kW | 80,000 BTU/hr | 23.5 kW |
| Pression du collecteur | | | | |
| Taux standard | 2.0" W.C. | 5.0 mb | 5.5" W.C. | 14.3 mb |
| Taux élevé | 3.5" W.C. | 8.7 mb | 10.0" W.C. | 25 mb |
| Brûleur principal taille orifice | 45 MTD | 2.1 mm | 55 MTD | 1.3 mm |
| **Australia** | | | | |
| Pression arrivée de gaz au collecteur | | | | 63 MJ/h |
| Taux standard | 0.5 kPa | 63 MJ/h | 1.44 kPa | 84 MJ/h |
| Taux élevé | 0.875 kPa | 84 MJ/h | 2.5 kPa | |
| Brûleur principal taille orifice | 2.1 mm | 2.1 mm | 55 MTD | 1.3 mm |

*REMARQUE:* — Mèche hélicoïdale multiple*

## Livraison et Implantation

### LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours sont expédiés en conteneurs. A la réception de votre four Blodgett vous devez:

- Vérifier que les emballages ne sont pas abimés. Toute défection dans l'emballage doit être notée sur l'accusé de reception de la marchandise; celui-ci doit être signé par le chauffeur.
- Sortir le four de son emballage et vérifier son bon état. Les transporteurs n'acceptent les réclamations et plaintes que si elles sont faites dans les quinze jours qui suivent la livraison et si l'emballage a été conservé afin d'être inspecté.

**La Blodgett Oven Co., n'est pas responsable des dégâts subis pendant le transport. Le transporteur est seul responsable de la livraison du matériel en bon état lorsque l'expédition a été acceptée. Néanmoins, nous sommes à votre disposition pour vous aider à composer votre dossier de réclamation.**

### IMPLANTATION DU FOUR

L'implantation correcte et bien étudiée du four sera à l'avantage à long terme de l'opérateur et permettra d'obtenir un rendement satisfaisant.

Les espaces de dégagement ci—dessous doivent être prévus entre le four et toute construction combustible ou non.

**DFG100 XCEL**

- Côté droit du four — 0 cm 0")
- Côté gauche du four — 0 cm (0")
- Arrière du four — 0 cm (0")
- Dessous du four — 15 cm (6")

Les espaces de dégagement ci-dessous doivent être possible pour permettre l'entretien.

- Côtés du four — 30 cm (12")
- Arrière du four — 30 cm (12")

*REMARQUE: L'entretien régulier peut en général être effectué dans les limites du déplacement que permet la chaîne de retenue. Si le four doit être plus écarté du mur, l'alimentation en gaz doit être coupée et la canalisation débranchée du four avant d'enlever la chaîne. Celle-ci doit être utilisée pour empêcher d'exercer toute contrainte sur le coupleur de gaz.*

Il est essentiel qu'une circulation d'air adéquate au four soit maintenue pour apporter un débit d'air de combustion et de ventilation suffisant.

- L'emplacement ne doit pas avoir de courants d'air.
- Maintenez la zone du four libre et dégagée de tous matériaux combustibles tels que le papier, le carton, ainsi que les liquides et solvants inflammables.
- Un dégagement de 15 cm (6 pouces) est nécessaire en bas et sur les côtés de l'appareillage pour effectuer le nettoyage. Ne pas placer le four sur une base courbe ou adjacent à un mur.
- L'emplacement doit permettre un dégagement adéquat pour l'ouverture de ventilation dans la chambre de combustion.

Veuillez vérifier le tableau de spécifications avant d'effectuer tout branchement sur ce four afin de vous assurer ques les spécifications de ce four sont compatibles avec le gaz d'arrivée au four.

1. La plaque des valeurs nominales est située à l'arrière du four.

# Installation

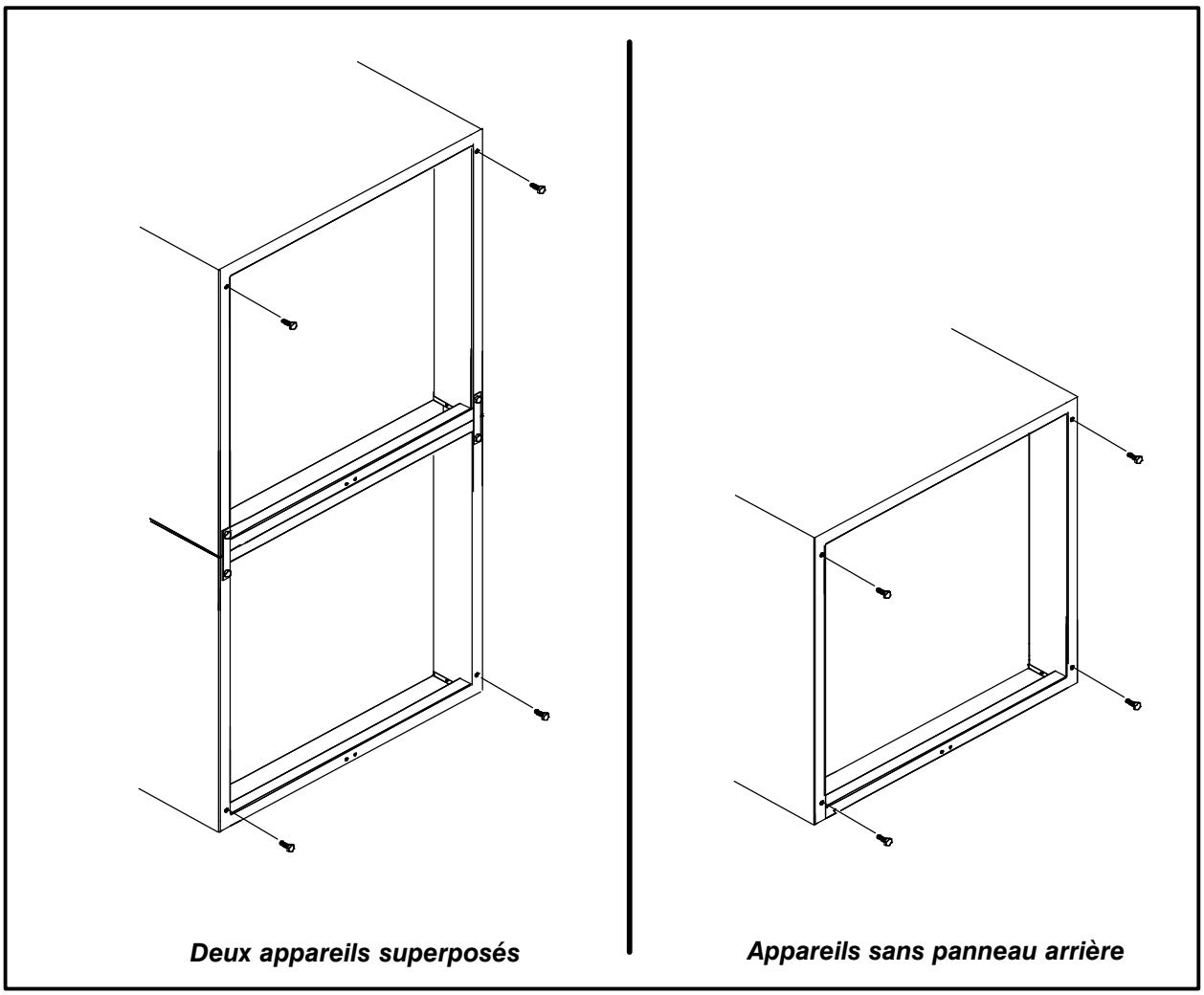
## Montage du Four

**BOULONS SANITATION**

Les boulons exige la pose dans tous les trous vides situés à l'arrière du four, notamment dans les cas suivants :

- tout appareil, seul ou superposé, ne comportant aucun panneau arrière
- tout trou d'appareils superposés ne servant pas à maintenir une ferrure de montage superposé.

1. Repérez les boulons de 5/16 po expédiés avec le four.
2. Posez les boulons comme l'illustre la Figure 2.



***Deux appareils superposés***

***Appareils sans panneau arrière***

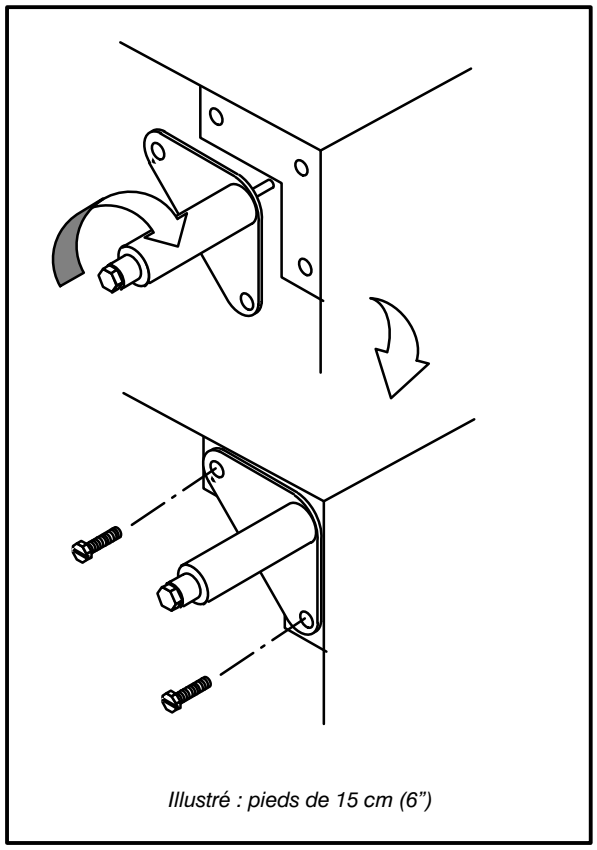
**Figure 2**

## Montage du Four

### ASSEMBLAGE DES PIEDS

1. Pousser le four, couché sur le dos, sur un élévateur.
2. Alignez le goujon fileté du pied sur le trou de vis prévu dans le coin avant du fond de caisse. Vissez le pied, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au dernier tour complet possible.
3. Alignez les deux orifices de la plaque du pied sur les trous prévus au bas du four. Fixez le pied à l'aide de deux boulons de 12.7 mm (1/2 po).

   *REMARQUE: Si des roulettes sont utilisées, voir MONTAGE DES ROULETTES avant de continuer.*
4. Si nécessaire, mettez le four de niveau en vissant ou en dévissant la vis de niveau des pieds réglables.



*Illustré : pieds de 15 cm (6")*

**Figure 3**

### MONTAGE DES ROULETTES

*REMARQUE: Installer les roulettes à frein sur le devant du four. Installer les roulettes sans frein à l'arrière.*

*REMARQUE: Si le four est monté sur roulettes, un connecteur commercial flexible doit être utilisé. Voir le page 54.*

**Roulettes pour four simple ou pour four superposés :**

1. Placer les pieds comme décrit.
2. Desserrer l'écrou de blocage des embouts au bas de chaque pied réglable. Retirer les embouts.
3. Insérer une roulette dans chaque pied, comme illustré. Serrer les écrous de blocage pour fixer les roulettes.

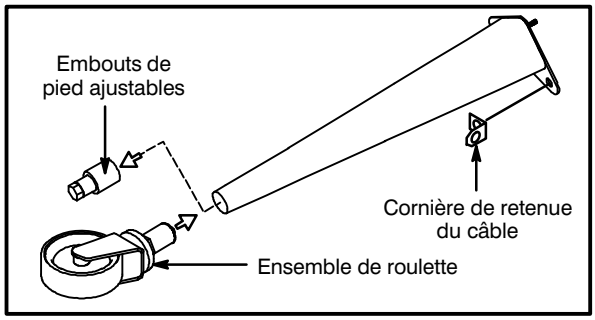



**Figure 4**

**Roulettes de bas profile pour deux fours superposés :**

1. Aligner les trois trous dans chaque plaque de l'ensemble de roulette avec les trous dans le fond du four. Fixer chaque roulette à l'aide de trois boulons de 12.7 mm (1/2 po).

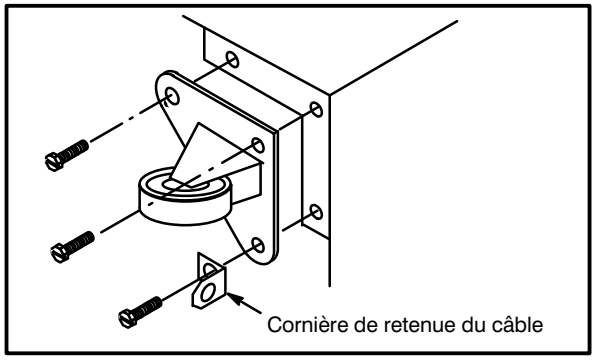



**Figure 5**

# Installation

## Montage du Four

**MONTAGE DE LA SECTION DOUBLE**

1. Fixez les pieds de courte longueur au bas de la section inférieure comme décrit.
2. Attachez la boîte inférieure de carneau au four inférieur.
3. Posez la section supérieure par-dessus la section inférieure.
4. Fixez les ferrures de montage superposé au moyen des autres boulons de 5/16 po expédiés avec les fours.
5. Installez la canalisation verticale de conduite de cheminée. Attachez la boîte supérieure de carneau au four supérieure.

**AVERTISSEMENT!!**

**Lors de la superposition de deux fours simples, il est nécessaire d'enlever les boîtes de carneau des unités simples avant l'installation des boîtes de carneau inférieure et supérieure et la canalisation verticale.**

**MISE À NIVEAU DU FOUR**

Après assemblage le four doit être mis à niveau et installé à son emplacement d'utilisation.

1. Le four peut être mis à niveau en ajustant les vis de mise à niveau ou les roulettes en bas de chaque pied.

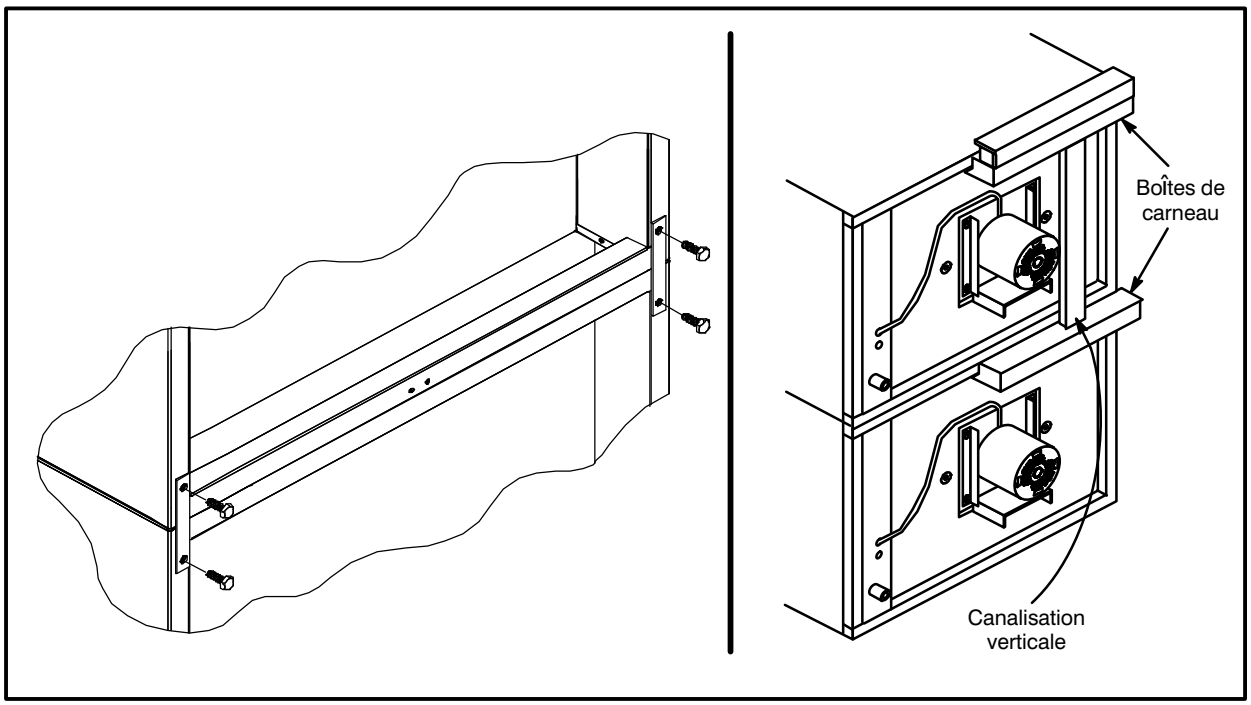



**Figure 6**

## Ventilation

Un système de ventilation planifié et installé est absolument nécessaire car il permet un bon fonctionnement du four tout en débarassant la surface de travail des buées et résidus de combustion.

Il y a deux méthodes de ventilation acceptables pour le four:

- Soit une hotte d'évacuation, de type voûte mécanique.
- Soit une installation à prise directe.

**Installation aux États—Unis et au Canada**

Se reporter aux codes locaux de la ventilation. En l'absence de codes locaux, se reporter au code national de la ventilation intitulé "Normes pour l'installation d'équipements pour l'enlèvement des fumées et vapeurs grasses provenant d'équipements commerciaux pour la cuisine", NFPA—96—Édition la plus récente.

**Généralités concernant les installations à l'exportation et l'Australie**

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.

**AVERTISSEMENT:**

**Un mauvais système d'aération peut aboutir à un mauvais fonctionnement du four, des résultats de cuisson peu satisfaisants; il peut également abîmer l'appareil.**

**Les dégâts causés par une mauvaise ventilation ne sont pas couverts par la garantie du fabricant.**

**HOTTE D'ÉVACUATION TYPE VOÛTE**

La méthode de ventilation la meilleure est celle qui utilise une hotte de ventilation adéquate à mécanique.

La hotte doit être conçue pour couvrir la totalité de l'appareil à ventiler avec en plus un surplomb se 15 cm (6") de chaque côté de l'appareil non adjacent au mur. La distance du plancher à l'extremité la plus basse de la hotte ne doit pas dépasser sept 2.1m (7').

Le volume total d'air neuf et d'évacuation à considérer lors de la détermination de la capacité de hotte nécessaire est d'environ 30 CFM (.85 $m^3$) pour chaque section de four.

**Installation du déviateur de tirage**

Les fours commandés pour hotte d'évacuation sont fournis avec un déviateur de tirage. Installer le déviateur de tirage comme suit :

1. Placer le déviateur au—dessus du connecteur de cheminée avec la partie ouverte tournée vers l'avant du four. Voir Figure 7.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tôle fournies.

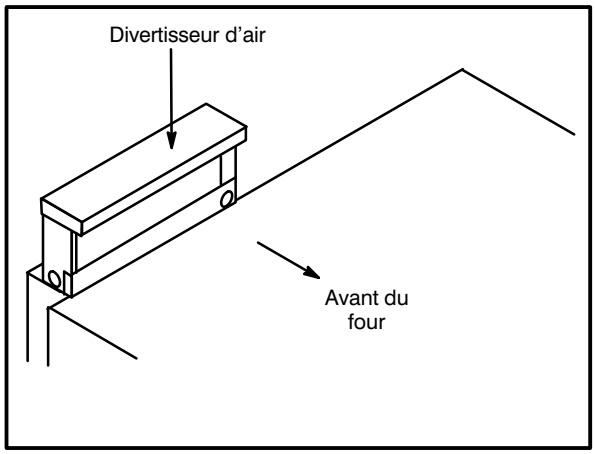



**Figure 7**

# Installation

## Ventilation

**EN PRISE DIRECTE**

Quand l'installation d'une hotte aspirante mécanique est impossible ou peu pratique à réaliser, on peut ventiler le four au moyen d'une installation en prise directe.

**AVERTISSEMENT!!**

**Quand on utilise un système à prise directe il faut absolument suivre le schéma. Une installation de ventilation à prise directe qui est défectueuse donnera des résultats de cuisson peu satisfaisants et causera des dégâts prématurés aux éléments brûleurs.**

La cheminée doit être de classe B ou mieux) avec un diamétre de 15 cm (6 po) pour four simple et 20 cm (8 po) pour la section double. La hauteur de la cheminée doit dépasser de 2 à 2,5 m (6−8') le haut du toit du bâtiment ou autre structure proche. Ne jamais diriger la ventilation du four dans une hotte. La cheminée doit être chapeautée avec une coiffe de type homologué UL, pour isoler la cheminée des intempéries extérieurs.

Dans ce cas îl est important de fournir assez d'air secondaire car l'installation à pris directe ne peut pas renouveler l'air absorbé et ventilé par le four. Le volume total d'air neuf et d'évacuation à considérer lors de la détermination de la capacité de hotte nécessaire est d'environ 30 CFM (.85 $m^3$) pour chaque section de four. Pour augmenter la circulation d'air dans la pièce, un expert en ventilation doit être consulté.

**Installation de la hotte de tirage**

Les four commandés pour la ventilation directe sont fournis avec une hotte de tirage. Installer la hotte de tirage comme suit :

1. Placer la hotte de tirage au-dessus du connecteur de cheminée. Voir Figure 8.
2. L'assujettir des deux côtés avec les vis à tôle fournies.

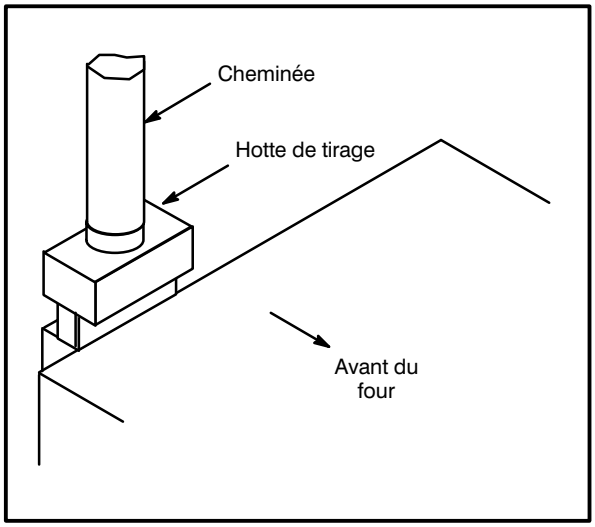



**Figure 8**

## Branchements de Service — Normes et Codes

LES CONSEILS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN CONTENUS DANS CE MANUEL NE S'ADRESSENT QU'Á UN PERSONNEL QUALIFIÉ. UN PERSONNEL NON QUALIFIE PEUT SE BLES SER ET/OU ABÎMER LE FOUR LORS DE SON INSTALLATION ET/OU SON ENTRETIEN.

Un personnel d'installation qualifié est représenté soit par des personnes physiques, soit par un société, une usine, une corporation qui en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant s'engage à et est responsable de:

- l'installation ou le remplacement de conduits de gaz, ou le branchement, l'installation, la réparation ou l'entretien de l'équipement.
- l'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique.

Le personnel d'installation qualifié doit être expérimenté dans ce type de travail, s'être familiarisé avec toutes les précautions requises et respecter tous les réglements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes.

**Installation aux États—Unis et au Canada**

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec *le Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1/NFPA 54* ou *le Code d'Installation du Gaz Naturel et du Propane CSA B149.1* si applicable.

L'installation doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le *Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70—Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.1* si applicable.

L'appariel doit etre installe avec l'empechement de refoulement selon les codes federale, provincial et locaux.

**Généralités concernant les installations à l'exportation et l'Australie**

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.

# Installation

## Branchement de Gaz

**CONDUIT DE GAZ**

Un système d'alimentation en gaz de bon calibre est essentiel pour obtenir le meilleur rendement du four. Les conduits doivent être calibrés pour fournir suffisamment de gaz pour alimenter tous les appareils sur le conduit sans perte de pression à l'équipement.

**Exemple:**

*REMARQUE: Les valeurs en BTU de l'exemple suivant sont pour le gaz naturel.*

Achat d'un four à convection DFG-100 qui doit être ajouté sur la conduite de cuisson existante.

1. Additionner les valeurs nominales en BTU des appareils utilisés.

| | |
|---|---|
| Friteuse Pitco | 120,000 BTU |
| Cuisinière 6 brûleurs | 60,000 BTU |
| Four | 50,000 BTU |
| Total | 230,000 BTU |

2. À ce total, ajouter la valeur nominale en BTU du nouveau four.

| | |
|---|---|
| Total précédent | 230,000 BTU |
| DFG-100 XCEL (high rate) | 80,000 BTU |
| Nouveau total | 310,000 BTU |

3. Mesurer la distance entre le compteur à gaz et la conduite de cuisson. Ceci est la longueur de tuyau. Disons que la longueur de tuyau est de 12,2 mètres (40') et le calibre du tuyau est de 2,54 cm (1").
4. Se reporter au tableau approprié pour déterminer la capacité totale de la conduite de gaz actuelle.

   Pour cette exemple, la capacité totale est de 320,000 BTU, la conduite de gaz actuelle n'a pas besoin d'être augmentée.

*REMARQUE: Les capacités en BTU données sur les tableaux sont uniquement pour des longueurs droites de tuyaux. Tous les coudes et autres raccords diminuent la capacités de la conduite. Pour toute autre question, prendre contact avec la compagnie locale de distribution du gaz.*

**Maximum Capacity of Iron Pipe in Cubic Feet of Natural Gas Per Hour**
(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

| Longeur de conduit pieds | Dimensions nominales | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 3/4" | 1" | 1-1/4" | 1-1/4" | 2" |
| 10 | 360 | 680 | 1400 | 2100 | 3950 |
| 20 | 250 | 465 | 950 | 1460 | 2750 |
| 30 | 200 | 375 | 770 | 1180 | 2200 |
| 40 | 170 | 320 | 660 | 990 | 1900 |
| 50 | 151 | 285 | 580 | 900 | 1680 |
| 60 | 138 | 260 | 530 | 810 | 1520 |
| 70 | 125 | 240 | 490 | 750 | 1400 |
| 80 | 118 | 220 | 460 | 690 | 1300 |
| 90 | 110 | 205 | 430 | 650 | 1220 |
| 100 | 103 | 195 | 400 | 620 | 1150 |

*Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-2*

**Maximum Capacity of Pipe in Thousands of BTU/hr of Undiluted L.P. Gas at 11" W.C.**
(chute de pression de 13 mm (0,5 po) à la colonne d'eau)

| Longeur de conduit pieds | Diamètre extérieur | | |
|---|---|---|---|
| | 3/4" | 1" | 1-1/2" |
| 10 | 608 | 1146 | 3525 |
| 20 | 418 | 788 | 2423 |
| 30 | 336 | 632 | 1946 |
| 40 | 287 | 541 | 1665 |
| 50 | 255 | 480 | 1476 |
| 60 | 231 | 435 | 1337 |
| 70 | 215 | 404 | 1241 |
| 80 | 198 | 372 | 1144 |
| 90 | 187 | 351 | 1079 |
| 100 | 175 | 330 | 1014 |

*Du Code national du gaz carburant Partie 10 Tableau 10-15*

## Branchement de Gaz

### RÉGLAGE ET TEST DE PRESSION

Les fours DFG-100 XCEL ont une capacité nominale de 17,5 kW (63 MJ) (60,000 BTU/Hr) par section au taux standard, et 23,5 kW (84 MJ) (80,000 BTU/Hr) par section au taux élevé. Tous les fours sont réglés en usine en fonction du type de gaz spécifié sur la plaque signalétique.

| **Pression à l'entrée** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Gaz Naturel** | | **Gaz Propane** | |
| | Min | Max | Min | Max |
| **W.C.** | 7.0" | 10.5" | 11.0" | 13.0" |
| **kPa** | 1.742 | 2.61 | 2.74 | 3.23 |
| **Pression au collecteur** | | | | |
| | **Gaz Naturel** | | **Gaz Propane** | |
| **W.C.** | 2.0" | 3.5" | 5.5" | 10.0" |
| **kPa** | 0.50 | .87 | 1.37 | 2.49 |

- **Pression à l'entrée** – Pression du gaz d'arrivée, avant l'entrée du four.
- **Pression au Collecteur** – Pression du gaz à l'entrée du ou des brûleurs principaux.
- **Min** – Pression recommandée pour le fonctionnement du four.
- **Max** – Pression maximale à laquelle le fabricant garantit le fonctionnement du four.

Pour maintenir la bonne pression de gaz, chaque four est livré avec un régulateur. Le régulateur est essentiel pour le fonctionnement correct du four et il ne doit pas être retiré. Il est préréglé pour alimenter le four avec une pression de gaz naturel au collecteur de 0.50 et 0.87 kPa (2.0 et 3.5" WC ) à la colonne d'eau]) et une pression de propane au collecteur de 1.37 et 2.49 kPa (5.5 et 10.5 WC).

NE PAS INSTALLER DE RÉGULATEUR SUPPLÉMENTAIRE OÙ LE FOUR SE CONNECTE SUR L'ALIMENTATION DE GAZ SAUF SI LA PRESSION D'ENTRÉE EST AU–DESSUS DU MAXIMUM.

Avant le raccordement du four, veillez à bien purger les conduites de gaz de toutes rognures métalliques, limaille, bavures d'enduit et autres débris. Après le raccordement, vérifiez la pression du gaz.

Le four et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système d'alimentation en cas de test des conduites à pression manométrique supérieure à 1/2 psi (13.85 po à la colonne d'eau ou 3.45 kPa).

En cas de test à pression manométrique de 1/2 psi (13.85 po à la colonne d'eau ou 3.45 kPa) ou moindre, le four doit être isolé du système par la fermeture de sa vanne d'arrêt manuelle individuelle.

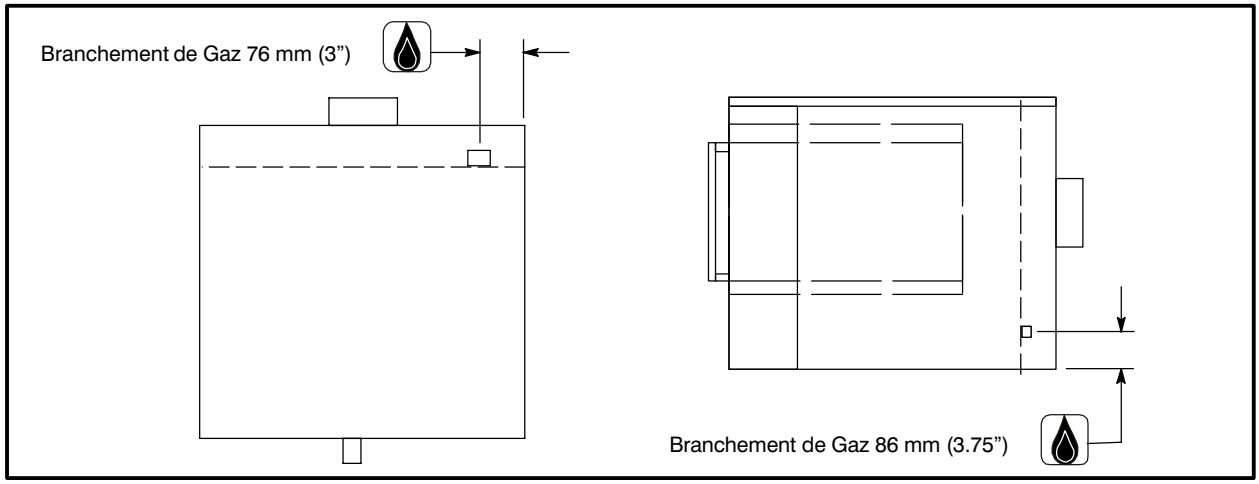



**Figure 9**

# Installation

## Branchement de Gaz

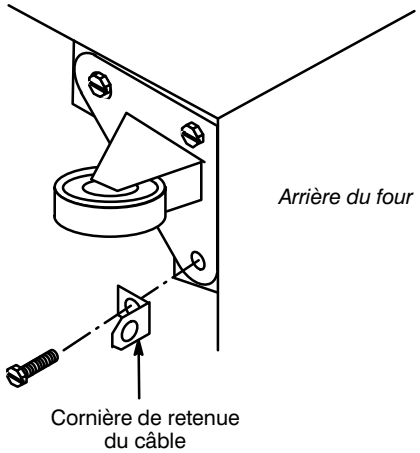
**RETENUE DU TUYAU DE GAZ**

Si le four est monté sur roulettes, un connecteur commercial flexible ayant un diamètre intérieur minimum de 1,9 cm (3/4") doit être utilisé avec un dispositif de connexion rapide.

La retenue, fournie avec le four, doit servir à limiter les mouvements de l'unité de façon qu'aucune tension ne soit placée sur le connecteur flexible. Quand la retenue est entièrement étendue, le connecteur doit être facile à installer et à connecter rapidement.

Ce dispositif (qui consiste en un câble de gros calibre) doit supporter une charge d'épreuve de 1,000 lb. (453 kg) et doit être accroché au mur pour empêcher d'endommager celui-ci. NE vous servez PAS de la canalisation de gaz ni d'une canalisation d'électricité pour y accrocher l'extrémité fixée à demeure du dispositif de retenue ! Servez-vous de boulons d'ancrage dans le béton ou les parpaings. Sur les murs en bois, utilisez des tire-fond à bois à résistance élevée que vous enfoncez dans les montants du mur.

1. Monter la cornière fournie sur le boulon du pied juste au—dessous de l'arrivée de gaz. Voir Figure 10.
2. Fixer l'attache sur le câble de retenue sur la cornière.




Unité à deux fours superposés montrée.
Utiliser le même procédé pour les unités simples avec des pieds de 64 cm (25").

**Figure 10**

**AVERTISSEMENT!!**

**Si la retenue est déconnectée, quelqu'en soit la raison, elle doit être reconnectée quand le four est remis à sa position d'origine.**

**Installations aux États—Unis et au Canada**

Le coupleur doit être conforme à la *Norme Applicable aux Coupleurs pour Appareils à Gaz Mobiles,* ANSI Z21.69·CSA 6.16. Il convient d'utiliser également un dispositif de débranchement rapide conforme à la *Norme Applicable aux Dispositifs de Débranchement Rapide pour Combustibles Gazeux,* ANSI Z21.41·CSA 6.9. Une entrave fixée à une surface immobile doit être prévue pour limiter le mouvement du four et éviter les tensions au niveau du connecteur.

**Généralités concernant les installations à l'exportation et l'Australie**

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-860-3700.

## Raccordement Électrique

Les diagrammes de câblage se trouvent dans le coffret de commande et à l'arrière du four.

Ce four est équipé pour connexion sur un circuit de prise de terre de 115 volts. Le moteur électrique, les voyants lumineux et les commutateurs apparentés sont connectés par le fil de branchement de 1,8 m (6') qui se trouve à l'arrière du four.

**⚠ AVERTISSEMENT!!**

**Pour votre protection contre les risques d'électrocution, cet appareil est doté d'une fiche a trois broches avec fil de terre et doit etre branché directement dans une prise a trois trous adéquatement mise a la terre. Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche de terre de la fiche.**

LA SOCIÉTÉ BLODGETT NE SAURAIT ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DES PERTES OU DOMMAGES SUBI PAR SUITE DE L'INSTALLATION INCORRECTE DE FOURS.

| SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Hz** | **Volts** | **Phase** | **Amps** | **Connexion électrique (calibre minimum)** |
| **Installation É-U et Canada** | | | | |
| 60 | 115 | 1 | 10 | Ensemble du cordon electrique fourni |
| **Installation à l'export et l'Australie** | | | | |
| 50 | 220-240 | 1 | 5 | Calibre suivant code local |

# Installation

## Mise en Marche Initiale

Les points de la liste qui suit doivent être contrôlés par un personnel qualifié avant la première mise en marche de l'appareil.

- ☐ Ouvrez la vanne d'arrêt manuelle combinée à l'arrière du four.
- ☐ Enlevez les couvercles du tableau de commande et de combustion.
- ☐ S'assurer que l'interrupteur de marche/arrêt du gaz sur le panneau avant est en position de marche.
- ☐ Mettez le sélecteur en position High Fan, 80,000 BTU et la temperature à 288°C (550°F).

Les voyants du brûleur principal du four et le voyant du four prêt s'allument. Quand le brûleur principal est en marche, vérifier ce qui suit.

- ☐ Vérifiez l'absence de fuites de gaz par l'application d'une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords des conduites de gaz.
- ☐ Vérifiez si la pression a l'entrée est conforme au niveau recommandé. Cette pression se vérifie au niveau de la prise de pression prévue du côté a vanne de combinaison.
- ☐ Vérifiez si la pression au collecteur est conforme au niveau recommandé. Cette pression se vérifie au niveau de la prise de pression prévue du côté sortie des brûleurs principaux. Vérifiez si la pression au collecteur au 80,000 BTU et 60,000 BTU.
- ☐ S'il est inacceptable, procédez aux réglage requis.
- ☐ PROCEDURES DE RODAGE SEULEMENT LORS DE LA PREMIERE UTILISATION
  - a.) Réglez le brûleur pour un rendement de 60,000 BTU.
  - b.) Mettez la soufflerie du four sur maximum et le thermostat sur 350°F (177°C ). Laissez le four chauffer pendant une heure.
  - c.) Mettez le thermostat sur 550°F (288°C). Une fois que cette température est atteinte, réglez le brûleur pour un rendement de 80,000 BTU. Continuez de chauffer jusqu'à ce que toute fumée et exhalaisons résiduelles se soient dissipées.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Les ruptures dans le procédé brûlent les excès d'huile présents dans le métal pendant la fabrication. De la fumée peut en résulter. Une ventilation correcte est requise.**

**RÉGLAGES À FAIRE LORS DE L'INSTALLATION INITIALE**

**Chaque four ainsi que ses composants ont été soigneusement testés et inspectés avant d'être expédiés. Cependant, il est bien souvent nécessaire de faire des vérifications et des réglages sur place au moment de l'installation initiale. Ceci est un procédé normal. De tels réglages sont sous la responsabilité du vendeur ou de l'installateur et ne sont pas imputables à des défauts de fabrication ou de matériau. Par conséquent, ces réglages ne sont pas couverts par la garantie de l'équipment d'origine. Ces réglages comprennent, sans s'y limiter:**

- **le calibrage du thermostat**
- **le réglage des portes**
- **réglage du brûleur**
- **la mise de niveau**
- **la vérification de la pression du gaz**
- **le serrage des boulons.**

**On ne peut considérer une installation achevée tant qu'un personnel qualifié n'a pas procédé à sa vérification complète et fait les réglages nécessaires s'il en est besoin.**

## Informations de Sécurité

LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE SECTION SONT DESTINÉES AU PERSONNEL QUALIFIÉ APPELÉ A UTILISER LE FOUR. ON ENTEND PAR PERSONNEL QUALIFIÉ LE PERSONNEL QUI AURA LU ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL, CONNAIT BIEN LES FONCTIONS DU FOUR ET/OU POSSEDE UNE EXPÉRIENCE ANTÉRIEURE DE L'EMPLOI DE L'ÉQUIPEMENT DÉCRIT. LE RESPECT DES PROCÉDURES RECOMMANDÉES DANS CETTE SECTION PERMETTRA D'ATTEINDRE LES PERFORMANCES OPTIMALES DU SYSTEME ET D'EN OBTENIR UN SERVICE DURABLE ET SANS ENCOMBRES.

Prenez le temps de lire attentivement les instructions qui suivent. Vous y trouverez la clé du succès du four à convection Blodgett.

### ⚠ CONSEILS DE SÉCURITÉ

**Pour la sécurité, lire avant d'utiliser l'appareil**

**Que faire s'il y a une odeur de gaz :**

- NE PAS essayer d'allumer l'appareil.
- NE PAS toucher d'interrupteur électrique.
- Utiliser un téléphone extérieur pour appeler immédiatement la compagnie du gaz.
- Si la compagnie du gaz ne répond pas, appeler les pompiers.

**Que faire en cas de panne de secteur :**

- Fermer tous les interrupteurs.
- NE PAS tenter d'utiliser le four avant que l'électricité soit revenue.

*REMARQUE: Dans le cas d'un arrêt de l'appareil, quel qu'il soit, attendre cinq (5) minutes avant de remettre le four en marche.*

**Conseils généraux de sécurité :**

- NE PAS utiliser d'outil pour fermer les commandes du gaz. Si le gaz ne peut pas être fermé manuellement ne pas tenter de réparer. Appeler un technicien de service qualifié.
- Si le four doit être déplacé, quelqu'en soit la raison, le gaz doit être fermé et déconnecté de l'unité avant de retirer le câble de retenue. Reconnecter la retenue quand le four a été remis à son emplacement d'origine.
- NE PAS retirer le couvercle du panneau de contrôle sauf si le four est débranché.

# Utilisation

## Commandes Standard

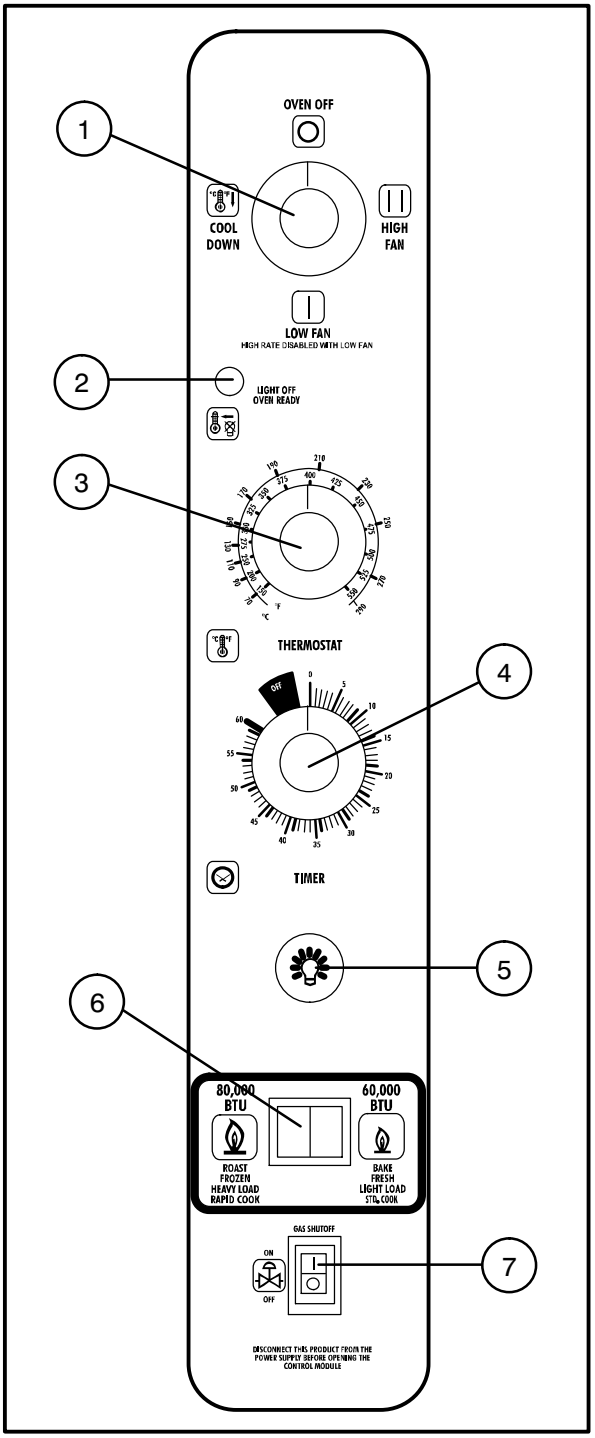



**Figure 11**

**DESCRIPTION DES COMMANDES**

1. SÉLECTEUR - contrôle l'alimentation électrique du four pour ventilateur haut débit, ventilateur faible débit ou refroidissement.
2. VOYANT D'ÉTAT DU FOUR - indique l'allumage du brûleur. Le voyant s'éteint lorsque le four atteint la température demandée.
3. THERMOSTAT À SEMI-CONDUCTEURS — permet soit la sélection d'une infinité de sélections entre 66-288°C (150-550°F).
4. MINUTERIE - active un vibreur électrique qui retentit au terme de la durée de cuisson demandée pour indiquer à l'utilisateur le moment d'enlever l'aliment du four.
5. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'interior.
6. COMMUTATEUR DE TAUX — commute le taux du four entre standard (60 000 BTU) et élevé (80 000 BTU) dans le mode de ventilateur haut débit.

   *REMARQUE: Le taux élevé est hors service dans le mode de ventilateur faible débit.*
7. INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRET DE GAZ — appuyer pour arrêter le débit de gaz dans le four.

## Commandes Standard

**UTILISATION**

1. Mettez le SÉLECTEUR (1) en position COOK. Le ventilateur du four se mettent en marche. Il est contrôlés automatiquement par le mouvement des portes.

   Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (6).
2. Réglez le THERMOSTAT (3) à la température désirée.
3. Préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant d'ÉTAT DU FOUR (2) s'éteigne.
4. Chargez l'aliment dans le four, déterminez la durée de cuisson et réglez la MINUTERIE (4).
5. Lorsque le vibreur retentit, enlevez l'aliment du four et mettez la MINUTERIE (4) en position d'arrêt (OFF) pour arrêter le vibreur.

**Refroidissement du four :**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *COOL DOWN*.

*REMARQUE: Les portes peuvent être ouvertes pour accélérer le processus de refroidissement.*

**Arrêt de four:**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *OVEN OFF.*

**AVERTISSEMENT!!**

**Une période d'arret complet de 5 minutes doit être observée avant le rallumage du four.**

# Utilisation

## Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

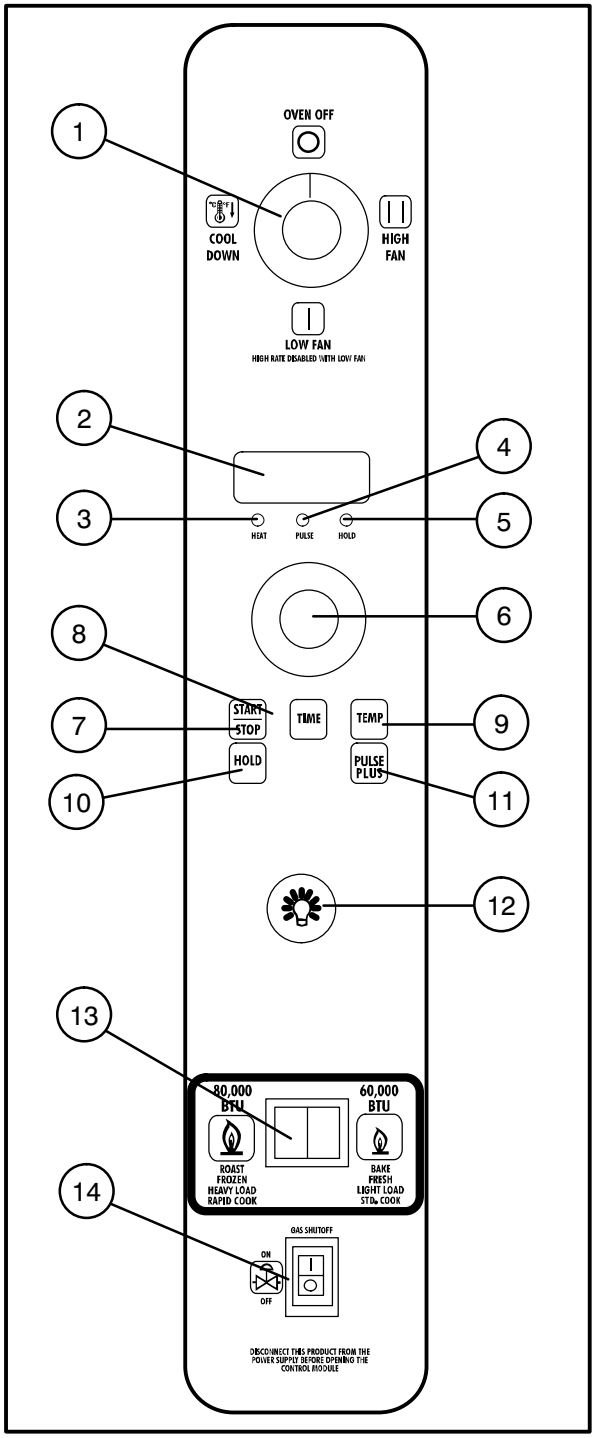



**Figure 12**

**DESCRIPTION DES COMMANDES**

1. SÉLECTEUR – contrôle l'alimentation électrique du four pour ventilateur haut débit, ventilateur faible débit ou refroidissement.
2. AFFICHAGE - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
3. VOYANT "HEAT" - s'allume lorsque les brûleurs sont allumés.
4. VOYANT "PULSE" - s'allume lorsque le mode de ventilateur par impulsions est activé.
5. VOYANT "HOLD" - s'allume lorsque le mode de maintien est actif.
6. CADRAN - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
7. TOUCHE "START/STOP" - démarre ou arrête la minuterie.
8. TOUCHE "TIME" - indique la durée sur l'affichage.
9. TOUCHE "TEMP" - indique le réglage de température sur l'affichage.

   *REMARQUE: Pour afficher la température actuelle du four, tenez la touche TEMP enfoncée.*
10. TOUCHE "HOLD" - active ou désactive le mode de maintien.
11. TOUCHE "PULSE" - active ou désactive le mode par impulsions.
12. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'interior.
13. COMMUTATEUR DE TAUX – commute le taux du four entre standard (60 000 BTU) et élevé (80 000 BTU) dans le mode de ventilateur haut débit.

    *REMARQUE: Le taux élevé est hors service dans le mode de ventilateur faible débit.*
14. INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRET DE GAZ – appuyer pour arrêter le débit de gaz dans le four.

## Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

**PROGRAMMATION**

**Pour régler la température de cuisson**

1. Appuyez sur la touche TEMP (9).
2. Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (6).

**Pour régler la durée de cuisson**

1. Appuyez sur la touche TIME (8).
2. Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (6).

*REMARQUE: Le temps est entré en heures/minutes (0:00) ou en minutes/secondes (00:00).*

**Pour régler le mode de maintien**

1. Appuyez sur la touche HOLD (10).

*REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume.*

2. Choisissez la température de maintien à l'aide du CADRAN (6).
3. Appuyez sur la touche START/STOP (7).

**Pour régler le mode par impulsions**

1. Appuyez sur la touche PULSE (11).

*REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume.*

2. Choisissez la durée de pulse à l'aide du CADRAN (6). Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson.

**UTILISATION**

**Cuisson:**

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée.Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (14).
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Chargez l'aliment dans le four.

*REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.*

4. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche.
5. Le vibreur retentit et le message *DONE* s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
6. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter le vibreur.
7. Enlevez l'aliment du four.

**Cuisson et Maintien:**

*REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.*

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée. Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (14).
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur HOLD (10). Entrez la température de maintien.
4. Chargez l'aliment dans le four.

*REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.*

5. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche.
6. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00. Le vibreur s'arrête après quelques secondes. Le message HOLD s'affiche jusqu'à ce que le four atteigne la température de maintien demandée, puis la minuterie se met à compter le temps écoulé.
7. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter la minuterie.
8. Enlevez l'aliment du four.
9. Appuyez deux fois sur HOLD (10) pour désactiver le mode de maintien.

# Utilisation

## Commandes Numériques à Semi-Conducteurs

**Cuisson par Impulsions**

*REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.*

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée. Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (14).
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur PULSE (11). Entrez la température d'impulsions. Entrez au moins une minute pour permettre au four de fonctionner.

*REMARQUE: Le temps d'impulsion est montré dans min:sec. (exemple 15 minutes = 15:00). Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson. Elle n'augmentera pas la durée de cuisson déjà entrer.*

4. Chargez l'aliment dans le four.

*REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.*

5. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche. Le four sera au mode d'impulsion pour le temps déjà régler. Une fois le temps régler est expirer, l'unité changera qu mode de cuisson automatiquement et continura le déconte.
6. Le vibreur retentit et le message *DONE* s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
7. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter le vibreur.
8. Enlevez l'aliment du four.

**Refroidissement du four :**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *COOL DOWN*.

*REMARQUE: Les portes peuvent être ouvertes pour accélérer le processus de refroidissement.*

**Arrêt de four:**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *OVEN OFF.*

**AVERTISSEMENT!!**

**Une période d'arret complet de 5 minutes doit être observée avant le rallumage du four.**

## Commande Numérique à Semi-Conducteur avec Sonde de Température Interne

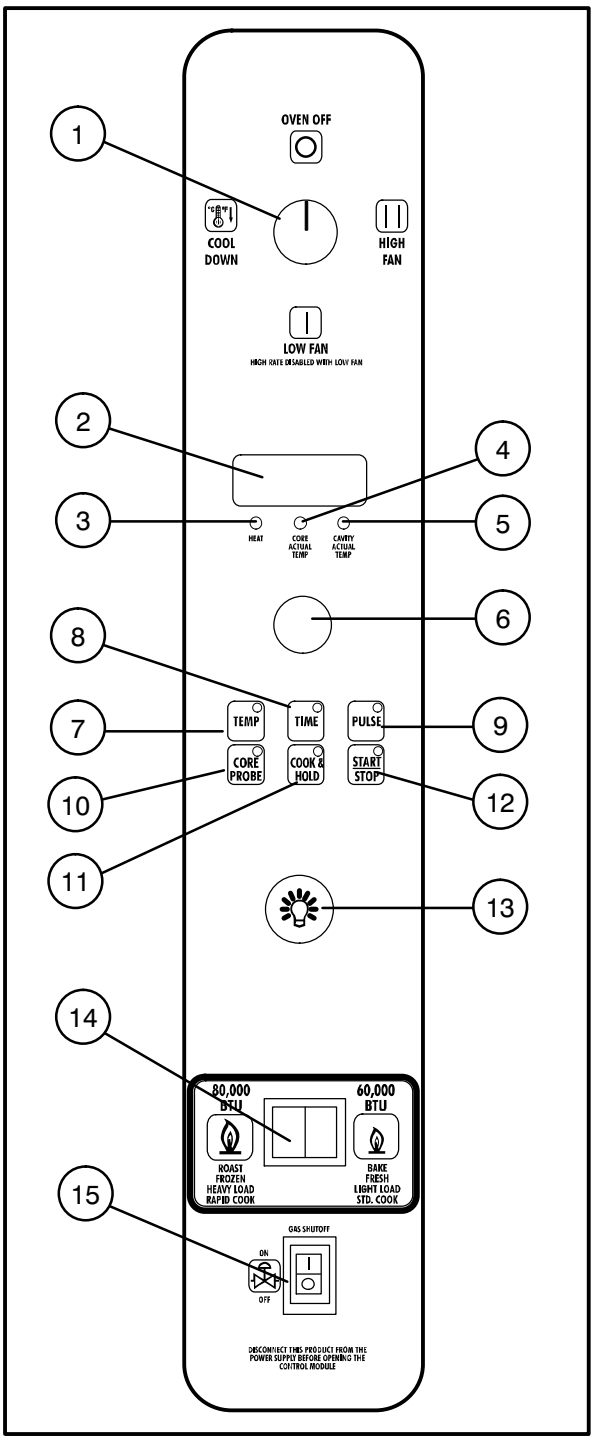



**Figure 13**

### DESCRIPTION DES COMMANDES

1. SÉLECTEUR – contrôle l'alimentation électrique du four pour ventilateur haut débit, ventilateur faible débit ou refroidissement
2. AFFICHAGE - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
3. VOYANT "HEAT" - s'allume lorsque les brûleurs sont allumés.
4. VOYANT "CORE ACTUAL TEMP" – s'allume quand la température actuelle de la sonde est affichée
5. VOYANT "CAVITY ACTUAL TEMP" – s'allume quand la température actuelle à l'intérieur du four est affichée
6. CADRAN - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
7. TOUCHE "TEMP" – appuyez et relâchez pour régler la température du four ou afficher la température choisie

   *REMARQUE: Pour afficher la température actuelle du four, tenez la touche TEMP enfoncée.*
8. TOUCHE "TIME" – appuyez pour régler le temps de cuisson.

   *REMARQUE: La touche Time est désactivée lors de la cuisson avec une sonde.*
9. TOUCHE "PULSE" – appuyez pour activer ou désactiver le mode PULSE. À ce mode, le ventilateur fonctionnera et s'arrêtera aux 30 secondes.
10. TOUCHE "CORE PROBE" – enfoncez pour programmer ou afficher la température de la sonde.
11. TOUCHE "COOK AND HOLD" – appuyez pour activer ou désactiver le mode Cook & Hold.
12. TOUCHE "START/STOP" – appuyez pour démarrer ou arrêter la minuterie.

# Utilisation

## Commande Numérique à Semi-Conducteur avec Sonde de Température Interne

13. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'interior.
14. COMMUTATEUR DE TAUX – commute le taux du four entre standard (60 000 BTU) et élevé (80 000 BTU) dans le mode de ventilateur haut débit.

    *REMARQUE: Le taux élevé est hors service dans le mode de ventilateur faible débit.*
15. INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRET DE GAZ – appuyer pour arrêter le débit de gaz dans le four.

**UTILISATION**

**Cuisson:**

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée.Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (14).
2. Appuyez sur la touche TEMP (9).Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (6) pour régler la température de cuisson.
3. Appuyez sur la touche TIME (8).Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (6) pour régler la durée de cuisson.

   *REMARQUE: Le temps est entré en heures/minutes (0:00) ou en minutes/secondes (00:00).*
4. Chargez l'aliment dans le four.

   *REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.*
5. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche.
6. Le vibreur retentit et le message *DONE* s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
7. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter le vibreur.
8. Enlevez l'aliment du four.

## Commande Numérique à Semi-Conducteur avec Sonde de Température Interne

**Cuisson par Impulsions:**

En mode de pulsation, le ventilateur fonctionnera et s'arrêtera aux 30 secondes pour la durée du temps d'impulsion entré. Le temps d'impulsion est montré dans min:sec. (exemple 15 minutes = 15:00). Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson. Elle n'augmentera pas la durée de cuisson déjà entrer.

*REMARQUE: Le DEL sur la touche PULSE s'allume quand le mode de pulsation est en fonction, et s'éteint quand il est hors fonction.*

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée.Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (14).
2. Appuyez sur la touche TEMP (9).Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (6) pour régler la température de cuisson.
3. Appuyez sur la touche TIME (8).Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (6) pour régler la durée de cuisson.

   *REMARQUE: Le temps est entré en heures/minutes (0:00) ou en minutes/secondes (00:00).*
4. Appuyez sur la touche PULSE (11). Tourner le CADRAN (6 )pour entrer la durée du temps d'impulsion (qui doit être d'au moins une minute).
5. Chargez l'aliment dans le four.

   *REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.*
6. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche. Le four sera au mode d'impulsion pour le temps déjà régler. Une fois le temps régler est expirer, l'unité changera qu mode de cuisson automatiquement et continura le déconte.
7. Le vibreur retentit et le message *DONE* s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
8. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter le vibreur.
9. Enlevez l'aliment du four.

# Utilisation

## Commande Numérique à Semi-Conducteur avec Sonde de Température Interne

**Rôtissage à basse température et maintien avec la sonde de température interne :**

S'utilise pour rôtir l'aliment à votre goût et maintenir la température de cuisson pour le service par la suite. Il en résulte un produit de qualité offrant un meilleur rendement que le rôtissage conventionnel.

1. Tournez le SÉLECTEUR (1) au ventilateur à basse vitesse.

   *REMARQUE: Le ventilateur à vitesse élevée n'est pas recommandé pour le rôtissage à basse température.*

2. Préchauffez le four.
3. Insérez la sonde de température dans l'aliment. S'assurer d'insérer la sonde au centre de l'aliment.
4. Appuyez sur la touche TEMP (9). Tourner le CADRAN (6) pour entrer la température de cuisson.
5. Appuyez sur la touche CORE PROBE (10). Tournez le cadran (6) pour entrer la température finale désirée de la sonde.
6. Appuyez sur la touche COOK AND HOLD (10).
7. Placez l'aliment dans le four et brancher la sonde dans le connecteur situé dans le coin supérieur droit du four, juste à l'intérieur de la porte.
8. Fermez la porte. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche START (7). La basse température de cuisson débute automatiquement après avoir branché la sonde à l'étape 7.

   *REMARQUE: L'affichage fournit la température actuelle de la sonde et le voyant CORE ACTUAL TEMP (4) s'allume.*

9. La commande abaissera la température à l'intérieur du four, à mesure que la température actuelle de la sonde augmente. Quand cette température est près de celle réglée pour la sonde, la commande diminue automatiquement la température réglée du four, afin d'éliminer le dépassement.
10. Vous pouvez procéder aux réglages suivants pendant le cycle de cuisson :
    a.) Appuyez sur la touche CORE PROBE (10) pour afficher la température réglée de la sonde. Pour modifier cette température, tournez le CADRAN (6) ) et choisir une nouvelle température. Appuyez sur la touche CORE PROBE (10) pour ramener l'affichage à la température interne.
    b.) Appuyez sur la touche TEMP (9) pour que l'affichage indique la température actuelle du four et le voyant CAVITY ACTUAL TEMP (5)s'allume. En relâchant la touche TEMP, l'affichage indique la température du four et le voyant DEL s'allume sur la touche TEMP. Pour modifier la température à l'intérieur du four, tournez le CADRAN (6) pour choisir la nouvelle température. Appuyez sur la touche CORE PROBE (10) pour ramener l'affichage à la température interne.
11. Lorsque l'aliment a atteint la température réglée pour la sonde, le vibreur retentit trois fois. L'intérieur du four maintient la température de la sonde.

    Lorsque l'aliment est prêt à servir, débranchez le cordon de la sonde et sortir l'aliment du four.

## Commande Numérique à Semi-Conducteur avec Sonde de Température Interne

**Cuisson et maintien avec la sonde de température interne:**

Sert à cuire rapidement l'aliment à température constante quand le dépassement n'est pas critique et au maintien pour le service à température désirée.

1. Tournez le SÉLECTEUR (1) à la ventilation haut débit ou faible débit.
2. Préchauffez le four.
3. Insérez la sonde dans l'aliment. S'assurer de l'insérer au centre de l'aliment.
4. Appuyez sur la touche TEMP (9). Tournez le CADRAN (6) pour entrer la température de cuisson.
5. Appuyez sur la touche CORE PROBE (10).Tournez le cadran (6) pour entrer la température finale désirée de la sonde.
6. Placez l'aliment dans le four et branchez la sonde dans le connecteur situé dans le coin supérieur droit du four, juste à l'intérieur de la porte.
7. Appuyez sur la touche COOK & HOLD (10). L'intérieur du four conserve la température de cuisson jusqu'à ce que la température finale désirée de la sonde soit atteinte.
8. Vous pouvez procéder aux réglages suivants pendant le cycle de cuisson :
   a.) Appuyez sur la touche CORE PROBE (10) pour afficher la température de la sonde. Pour changer la température de la sonde, tournez le CADRAN (6) pour choisir la nouvelle température. Appuyez sur la touche CORE PROBE (10) pour ramener l'affichage à la température interne.
   b.) Appuyez sur la touche TEMP (9) pour l'affichage de la température actuelle à l'intérieur du four et le témoin CAVITY ACTUAL TEMP (5)s'allume. En relâchant la touche Temp, l'affichage indique la température à l'intérieur du four et le voyant DEL s'allume sur la touche Temp. Pour changer la température à l'intérieur du four, tournez le CADRAN (6) et choisir une autre température. Appuyez sur la touche CORE PROBE (10) pour ramener l'affichage à la température interne.
9. Quand l'aliment a atteint la température de la sonde, le vibreur retentit trois fois. L'intérieur du four maintient l'aliment à la température de la sonde.

   Lorsque l'aliment est prêt à servir, débranchez la sonde et sortir l'aliment du four.

⚠ **AVERTISSEMENT!!**

**Une période d'arret complet de 5 minutes doit être observée avant le rallumage du four.**

**Refroidissement du four :**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *COOL DOWN*.

   *REMARQUE: Les portes peuvent être ouvertes pour accélérer le processus de refroidissement.*

**Arrêt de four:**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *OVEN OFF.*

# Utilisation

## Commandes Numériques à Semi-Conducteurs avec Humidaire

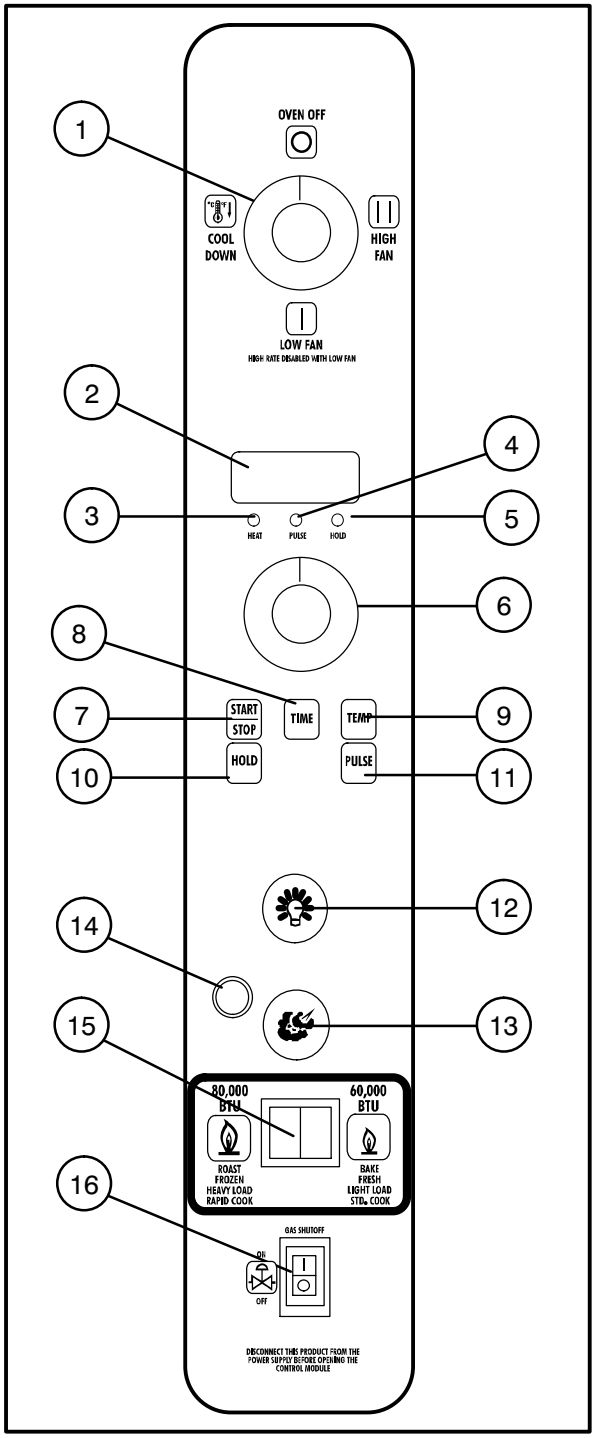



**Figure 14**

**DESCRIPTION DES COMMANDES**

1. SÉLECTEUR – contrôle l'alimentation électrique du four pour ventilateur haut débit, ventilateur faible débit ou refroidissement.
2. AFFICHAGE - indique la durée et la température, ainsi que d'autres informations relatives au fonctionnement du four.
3. VOYANT "HEAT" - s'allume lorsque les brûleurs sont allumés.
4. VOYANT "PULSE" - s'allume lorsque le mode de ventilateur par impulsions est activé.
5. VOYANT "HOLD" - s'allume lorsque le mode de maintien est actif.
6. CADRAN - permet l'entrée des réglages voulus sur l'affichage.
7. TOUCHE "START/STOP" - démarre ou arrête la minuterie.
8. TOUCHE "TIME" - indique la durée sur l'affichage.
9. TOUCHE "TEMP" - indique le réglage de température sur l'affichage.

   *REMARQUE: Pour afficher la température actuelle du four, tenez la touche TEMP enfoncée.*
10. TOUCHE "HOLD" - active ou désactive le mode de maintien.
11. TOUCHE "PULSE" - active ou désactive le mode par impulsions.
12. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'interior.
13. INTERRUPTEUR DE DEMARRAGE HUMIDAIRE – met en route l'injection d'humidité pour une période prédéfinie de 30 secondes.
14. VOYANT HUMIDAIRE – lumières quand l'eau injecte.
15. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'interior.
16. COMMUTATEUR DE TAUX – commute le taux du four entre standard (60 000 BTU) et élevé (80 000 BTU) dans le mode de ventilateur haut débit.

    *REMARQUE: Le taux élevé est hors service dans le mode de ventilateur faible débit.*
17. INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRET DE GAZ – appuyer pour arrêter le débit de gaz dans le four.

## Commandes Numériques à Semi-Conducteurs avec Humidaire

**PROGRAMMATION**

**Pour régler la température de cuisson**

1. Appuyez sur la touche TEMP (9).
2. Choisissez la température voulue à l'aide du CADRAN (6).

**Pour régler la durée de cuisson**

1. Appuyez sur la touche TIME (8).
2. Choisissez la durée voulue à l'aide du CADRAN (6).

*REMARQUE: Le temps est entré en heures/minutes ou en minutes/secondes.*

**Pour régler le mode de maintien**

1. Appuyez sur la touche HOLD (10).

*REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume.*

2. Choisissez la température de maintien à l'aide du CADRAN (6).
3. Appuyez sur la touche START/STOP (7).

**Pour régler le mode par impulsions**

1. Appuyez sur la touche PULSE (11).

*REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume.*

2. Choisissez la durée de pulse à l'aide du CADRAN (6). Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson.

**UTILISATION**

**Cuisson:**

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée. Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (16).
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Chargez l'aliment dans le four.

*REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.*

4. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche.
5. Le vibreur retentit et le message *DONE* s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
6. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter le vibreur.
7. Enlevez l'aliment du four.

**Cuisson et Maintien:**

*REMARQUE: Le voyant HOLD s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.*

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée.Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (16).
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur HOLD (10). Entrez la température de maintien.
4. Chargez l'aliment dans le four.

   *REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.*

5. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche.
6. Le vibreur retentit et le message DONE s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00. Le vibreur s'arrête après quelques secondes. Le message HOLD s'affiche jusqu'à ce que le four atteigne la température de maintien demandée, puis la minuterie se met à compter le temps écoulé.
7. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter la minuterie.
8. Enlevez l'aliment du four.
9. Appuyez deux fois sur HOLD (10) pour désactiver le mode de maintien.

# Utilisation

## Commandes Numériques à Semi-Conducteurs avec Humidaire

**Cuisson par Impulsions:**

*REMARQUE: Le voyant PULSE s'allume lorsque le mode est actif et s'éteint lorsqu'il ne l'est pas.*

1. Placez le SÉLECTEUR DE MODE (1) à la position désirée. Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (16).
2. Entrez la durée de cuisson et la température de cuisson.
3. Appuyez sur PULSE (11). Entrez le temps d'impulsions. Entrez au moins une minute pour permettre au four de fonctionner.

*REMARQUE: Le temps d'impulsion est montré dans min:sec. (exemple 15 minutes = 15:00). Le mode d'impulsion est une portion du temps de cuisson. Elle n'augmentera pas la durée de cuisson déjà entrer.*

4. Chargez l'aliment dans le four.

*REMARQUE: Le message LOAD apparaît sur l'affichage lorsque la température du four approche la température demandée.*

5. Appuyez sur START/STOP (7). La minuterie se met en marche. Le four sera au mode d'impulsion pour le temps déjà régler. Une fois le temps régler est expirer, l'unité changera qu mode de cuisson automatiquement et continura le déconte.
6. Le vibreur retentit et le message *DONE* s'affiche lorsque la minuterie arrive à 00:00.
7. Appuyez sur START/STOP (7) pour arrêter le vibreur.
8. Enlevez l'aliment du four.

**Refroidissement du four:**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *COOL DOWN*.

*REMARQUE: Les portes peuvent être ouvertes pour accélérer le processus de refroidissement.*

**Arrêt de four:**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *OVEN OFF.*

**AVERTISSEMENT!!**

**Une période d'arret complet de 5 minutes doit être observée avant le rallumage du four.**

## Commandes Numériques à Semi-Conducteurs avec Humidaire

**La fonction Humidaire:**

L'humidité peut être injectée dans la cavité du four pour 30 secondes à tout moment pendant le cycle de cuisson.

1. Appuyer sur l'INTERRUPTEUR DE DEMARRAGE HUMIDAIRE (13). L'eau est injectée dans la cavité du four pendant 30 secondes. Une fois que l'injection d'eau cesse, le moteur s'arrête automatiquement pendant 30 secondes. Ceci permet à l'humidité de saturer le produit. A la fin du cycle Humidaire, le four reprend son fonctionnement normal.

   *REMARQUE: Le four doit être au-dessus de 110°C (230°F) pour que l'humidaire puisse fonctionner.*

La quantité d'eau injectée pendant le cycle Humidaire se règle de la manière suivante :

1. Vérifiez le contrôleur de pression à l'arrière du four pendant l'introduction de l'eau. La pression ne doit pas dépasser 3 psi. Si l'on désire moins d'humidité, il est possible de choisir une pression en dessous de 3 psi.
2. Pour ajuster la pression d'eau, desserrez le boulon de verrouillage sur le régulateur de pression.

   Tournez la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la pression d'eau.

   Tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression d'eau si celle-ci est en dessous de 3 psi.

   *REMARQUE: En augmentant la pression de l'eau on augmente également la quantité d'eau injectée pendant le cycle Humidaire.*
3. Remettez le boulon de verrouillage en position de départ sur le régulateur.
4. Vérifiez la pression d'eau une fois de plus.

**⚠ ATTENTION !!**

**Choisir une pression au dessus de 3 psi introduirait trop d'eau dans le four.**

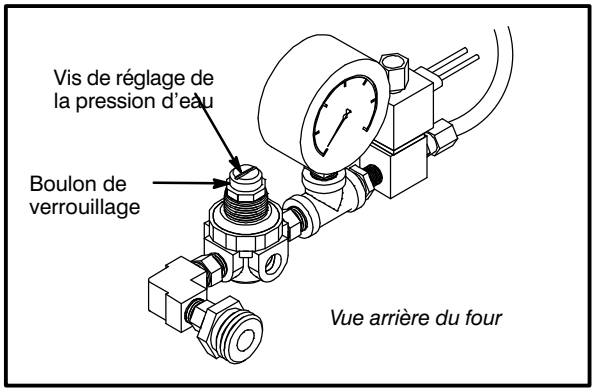



**Figure 15**

# Utilisation

## CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs)

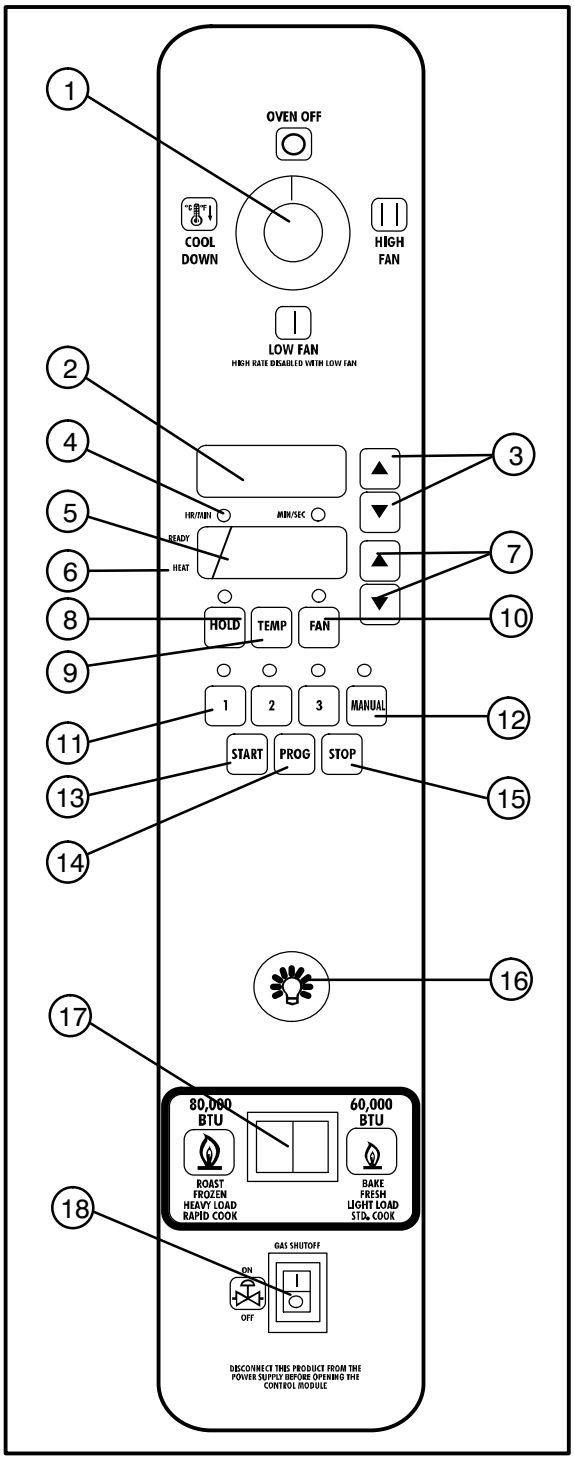



**Figure 16**

**DESCRIPTION DES COMMANDES**

1. SÉLECTEUR – contrôle l'alimentation électrique du four pour ventilateur haut débit, ventilateur faible débit ou refroidissement.
2. CADRAN DE LA MINUTERIE – indique le temps de cuisson.
3. TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE – utiliser ces touches pour entrer le temps de cuisson et / ou d'impulsion.
4. INDICATEUR PRÊT – il indique, lorsqu'il est allumé, que le four a atteint la température choisie et que l'aliment peut être mis au four.
5. CADRAN DE LA TEMPÉRATURE – indique la température de cuisson et d'attente.
6. INDICATEUR DE CHAUFFAGE – il indique, lorsqu'il est allumé, que le four chauffe.
7. TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE – utiliser ces touches pour entrer la température de cuisson et d'attente.
8. TOUCHE ATTENTE – active ou désactive le mode d'attente.
9. TOUCHE DE TEMPÉRATURE – appuyer sur cette touche pour afficher la température véritable du four.
10. TOUCHE VENTILATEUR – active et désactive le mode d'impulsion. Le DEL au-dessus de la touche du ventilateur est toujours allumée.
11. TOUCHE DE PRODUIT – trois touches programmables.
12. TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE – Touche de produit par défaut utilisée pour l'opération manuelle.
13. TOUCHE DÉMARRAGE – appuyer sur cette touche pour démarrer un cycle de cuisson.
14. TOUCHE DE PROGRAMMATION – appuyer sur cette touche pour entrer le mode de programmation et pour enregistrer les réglages programmés.
15. TOUCHE ARRÊT – appuyer sur cette touche pour arrêter l'avertisseur sonore et pour annuler les cycles de cuisson.
16. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'interior.

## CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs)

17. COMMUTATEUR DE TAUX – commute le taux du four entre standard (60 000 BTU) et élevé (80 000 BTU) dans le mode de ventilateur haut débit.

    *REMARQUE: Le taux élevé est hors service dans le mode de ventilateur faible débit.*

18. INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRET DE GAZ – appuyer pour arrêter le débit de gaz dans le four.

**OPÉRATION MANUELLE**

*REMARQUE: Appuyer sur les touches fléchées pour changer le temps et la température de cuisson à n'importe quel moment durant l'opération manuelle.*

**Cuisson seulement :**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée. Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (17).
2. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
4. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson choisie. Mettre l'aliment au four.
5. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote.
6. Lorsque le temps de cuisson touche à sa fin, les DEL et les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentie. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.
7. Retirer l'aliment du four.

**Cuisson avec attente :**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée. Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (17).
2. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
4. Appuyer et maintenir la TOUCHE ATTENTE (8) enfonce. Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL de la touche d'attente s'allume. Appuyez de nouveau sur la touche Hold pour quitter le programme de maintien.
5. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson choisie. Mettre l'aliment au four.
6. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote.
7. Lorsque le temps de cuisson touche à sa fin, les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit pendant quelques secondes, puis s'arrête automatiquement. Le voyant DEL de la touche d'attente clignote. La minuterie se met en route et la température du four baisse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température d'attente. Le cadran de la minuterie se remet alors à 00:00 puis commence le compte du temps d'attente. Le ventilateur chauffant se met en route automatiquement si la température doit augmenter en mode d'attente.
8. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter la minuterie.
9. Retirer l'aliment du four.
10. Appuyer la TOUCHE ATTENTE (8) pour désactiver le mode d'attente.

# Utilisation

## CH-Pro3 (Commande Numérique Programmable pour Semi-Conducteurs)

**Cuisson avec impulsion :**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée. Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (17).
2. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
4. Appuyer sur la TOUCHE VENTILATEUR (10). L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE (5) se vide. Le voyant DEL du ventilateur clignote. Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion.

*REMARQUE: La durée d'impulsion constitue une partie de la durée de cuisson et n'augmente pas la durée de cuisson déjà entrée.*

5. Appuyez de nouveau sur la TOUCHE FAN (10) L'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE (5) s'allume.
6. L'INDICATEUR PRÊT (4) s'allume lorsque le four a atteint la température de cuisson choisie. Mettre l'aliment au four.
7. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote. Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le ventilateur tourne pendant 30 secondes et s'arrête pendant 30 secondes, puis recommence ce cycle jusqu'à ce que le temps d'impulsion choisi se termine.
8. Lorsque le temps d'impulsion touche à sa fin, les deux cadransse mettent à clignoter et une alarme retentit. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.
9. Retirer l'aliment du four.

**Refroidissement du four :**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *COOL DOWN*.

*REMARQUE: Les portes peuvent être ouvertes pour accélérer le processus de refroidissement.*

**Arrêt de four:**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *OVEN OFF.*

## CH-Pro3 (Commande numérique programmable pour semi-conducteurs)

### PROGRAMMATION DES OPTIONS PAR DÉFAUT DE LA TOUCHE CUISSON MANUELLE

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT CUISSON MANUELLE (12). Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
5. **Pour la cuisson et attente** – Appuyer et maintenir la TOUCHE ATTENTE (8). enfoncée. Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL de la touche d'attente s'allume. Appuyez de nouveau sur la touche Hold pour quitter le mode de maintien.

   **Pour la cuisson par impulsion** – Appuyer sur la TOUCHE VENTILATEUR (10). Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion. Si aucune impulsion n'est nécessaire, laissez la durée d'impulsion à 0:00. Le voyant DEL de la touche ventilateur s'allume. Appuyez de nouveau sur la touche Fan pour quitter le mode ventilateur.
6. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14) pour enregistrer les réglages programmés.

### FONCTIONNEMENT DES OPTIONS PAR DÉFAUT DE LA TOUCHE CUISSON MANUELLE

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée. Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (17).
2. Appuyer sur la TOUCHE CUISSON MANUELLE (12). Les voyants DEL des touches pertinentes s'allument.
3. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de l'opération manuelle clignote.

*REMARQUE: Lorsque le four est en mode cuisson par impulsion, le DEL du ventilateur clignote.*

*REMARQUE: Appuyer sur les touches fléchées pour changer le temps et la température de cuisson à n'importe quel moment durant l'opération manuelle.*

4. Lorsque le temps de cuisson touche à sa fin, les DEL pertinentes et les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit.
5. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.

*REMARQUE: Lorsque le four est en mode cuisson et attente, l'alarme s'arrête automatiquement. Le température du four baisse jusqu'à ce qu'elle atteigne la température d'attente et le cadran de la minuterie commence le compte.*

6. Retirer l'aliment du four.
7. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *OFF* pour éteindre le four.

# Utilisation

## CH-Pro3 (Commande numérique programmable pour semi-conducteurs)

**PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE PRODUIT**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée.
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (11) désirée. Les voyants DEL de la touche manuelle et du ventilateur s'allument.
3. Appuyer et maintenir la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14) enfoncée, jusqu'à ce que les DEL pertinents se mettent à clignoter, soit environ 5 secondes.
4. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyer sur les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température de cuisson.
6. **Pour la cuisson et attente** – Appuyer et maintenir la TOUCHE ATTENTE (8). enfoncée. Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE TEMPÉRATURE (7) pour entrer la température d'attente. Le voyant DEL [LED] de la touche d'attente s'allume. Appuyez de nouveau sur la touche Hold pour quitter le mode de maintien.

   **Pour la cuisson par impulsion** – Appuyer sur la TOUCHE VENTILATEUR (10). Utiliser les TOUCHES FLÉCHÉES DE LA MINUTERIE (3) pour entrer le temps d'impulsion. Si aucune impulsion n'est nécessaire, laissez la durée d'impulsion à 0:00. Le voyant DEL de la touche ventilateur s'allume. Appuyez de nouveau sur la touche Fan pour quitter le mode ventilateur.
7. Appuyer sur la TOUCHE DE PROGRAMMATION (14) pour enregistrer les réglages programmés.

**FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE DE PRODUIT**

1. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position désirée Si le mode de ventilateur haut débit est choisi, le taux élevé peut être sélectionné en basculant le COMMUTATEUR DE TAUX (17).
2. Appuyer sur la TOUCHE DE PRODUIT (11) désirée. Les voyants DEL des touches pertinentes s'allument.
3. Appuyer sur la TOUCHE DÉMARRAGE (13). Le CADRAN DE LA MINUTERIE (2) commence le compte à rebours. Le voyant DEL de la touche de produit clignote.

   *REMARQUE: Lorsque le four est en mode cuisson par impulsion, le DEL du ventilateur clignote.*
4. Lorsque le temps de cuisson ou d'impulsion touche à sa fin, les DEL pertinents et les deux cadrans se mettent à clignoter et une alarme retentit.
5. Appuyer sur la TOUCHE ARRÊT (15) pour arrêter l'alarme.

*REMARQUE: Lorsque le four est en mode cuisson et attente, l'alarme s'arrête automatiquement. La température du four baisse jusqu'à ce qu'elle atteigne d'attente et le cadran de la minuterie commence le compte.*

6. Retirer l'aliment du four.
7. Régler le SÉLECTEUR (1) sur la position *OFF* pour éteindre le four.

## Blodgett IQ2™ Commande Vision

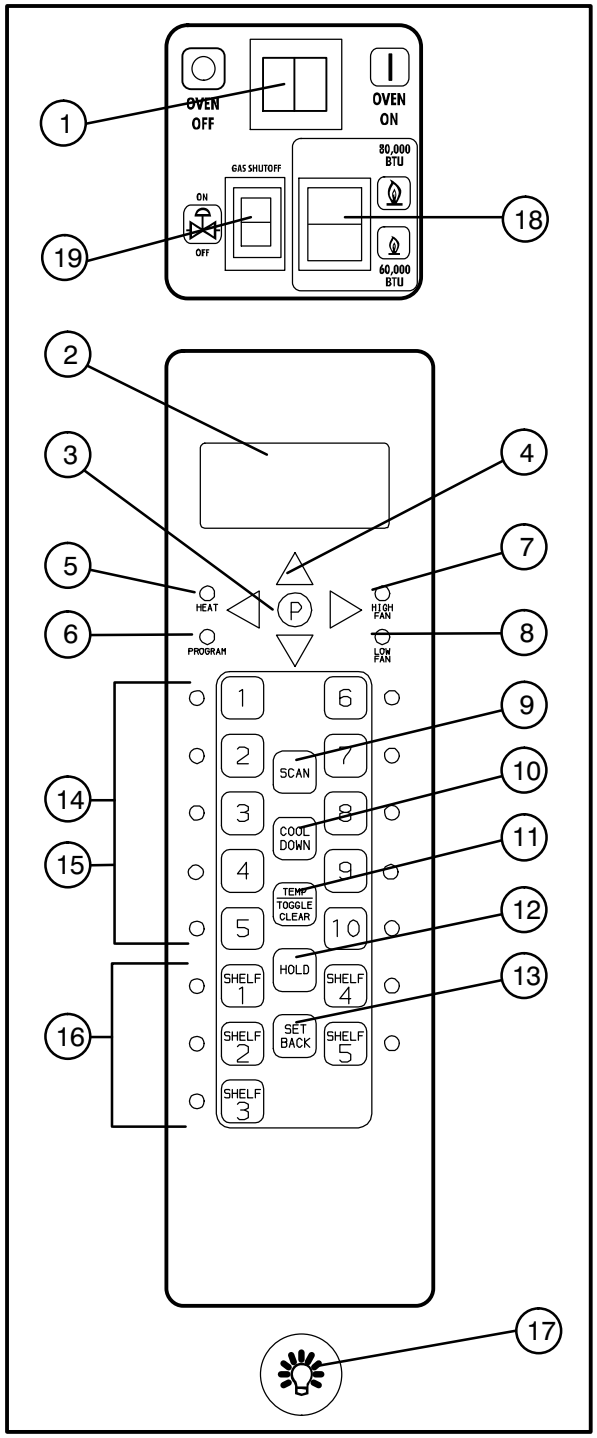



**Figure 17**

**DESCRIPTION DES COMPOSANTS**

1. INTERRUPTEUR OVEN POWER (PUISSANCE DU FOUR) — contrôle la puissance du four.
2. AFFICHEUR — affiche la température et l'information reliée au contrôleur.
3. TOUCHE PROGRAM — enfoncer pour entrer le mode de programmation.
4. TOUCHES FLÈCHES PROGRAM — utiliser pour déplacer le curseur dans les menus et les options de programmation
5. DEL HEAT (CHAUFFAGE) — lorsqu'il est allumé, cela indique que la commande fait une demande de chauffage.
6. DEL PROG (PROGRAMME) — lorsqu'il est allumé, cela indique que le contrôleur est en mode de programmation.
7. DEL HIGH FAN (VENTILATEUR HAUT) — lorsqu'il est allumé, cela indique que le ventilateur fonctionne à haute vitesse.
8. DEL LOW FAN (VENTILATEUR BAS) — lorsqu'il est allumé, cela indique que le ventilateur fonctionne à basse vitesse.
9. TOUCHE SCAN (BALAYAGE) — Enfoncer pour visualiser le temps qui reste sur les cycles de cuisson multiples et revoir la programmation des recettes.
10. TOUCHE COOL DOWN (REFROIDISSEMENT) — enfoncer pour entrer le mode de refroidissement.
11. TOUCHE TEMP/TOGGLE/CLEAR (TEMP/BASCULER/EFFACER — enfoncer durant la programmation pour basculer les options.
12. TOUCHE HOLD (MAINTIEN)— enfoncer pour entrer le mode de maintien.
13. TOUCHE SET BACK (MODE DE RETARD)
14. TOUCHES PRODUCT (PRODUIT) (1 à 10) — attribue une touche à une recette programmée et amorce un processus de cuisson programmé. Aussi utilisé pour entrer des valeurs numériques en mode de programmation.
15. DEL PRODUIT (PRODUIT) — lorsqu'il est allumé, cela indique quelles touches PRODUCT sont actuellement utilisées ou programmées pour la température du four et la vitesse du ventilateur actuelles.

# Utilisation

## Blodgett IQ2™ Commande Vision

16. TOUCHE SHELF (ÉTAGÈRE) (1 à 5) – attribue une touche SHELF.
17. TOUCHE DU LUMIERE (LIGHTS) - commande des lumières d'interior.
18. INTERRUPTEUR DE MARCHE/ARRET DE GAZ – appuyer pour arrêter le débit de gaz dans le four.
19. COMMUTATEUR DE TAUX – commute le taux du four entre standard (60 000 BTU) et élevé (80 000 BTU) dans le mode de ventilateur haut débit.

*REMARQUE: Le taux élevé est hors service dans le mode de ventilateur faible débit.*

**FONCTIONNEMENT DU FOUR**

**Démarrage du four :**

1. Commuter l'INTERRUPTEUR DE PUISSANCE (1) sur la position ON. L'afficheur montre le niveau de révision du logiciel. Le four préchauffe jusqu'à la température de 1ère étape programmée la plus basse. Les DEL (15) pour tous les produits ayant la même température de 1ère étape s'allument.

**Mode de cuisson d'un seul produit :**

*REMARQUE: Si le DEL à côté de la touche PRODUCT désirée est allumé, passer à l'étape 1.*

1. Enfoncer la touche PRODUCT désirée (14). Le four préchauffe jusqu'à la température de 1ère étape pour le produit sélectionné. Lorsque le four atteint +10 ° de la température de préchauffage, une alarme retentit et l'AFFICHEUR (2) indique :

| LOAD |
|---|

2. Mettre le produit dans le four, puis enfoncer le touche PRODUCT désirée (14).

   **Si la fonction de minuterie de l'étagère est basculée sur la position ON pour cette touche PRODUCT, l'AFFICHEUR** (2) indique

| PICK SHLF |
|---|

Enfoncer une touche SHELF (16) pour attribuer le produit à cette étagère et amorcer le cycle de cuisson. Dans les cinq secondes qui suivent, l'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et le numéro de l'étagère et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

**Si la fonction de synchronisation de l'étagère est commutée à la position OFF pour ce produit, enfoncer la touche PRODUCT pour amorcer le cycle de cuisson. L'AFFICHEUR** (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

*REMARQUE: Si le temps de cuisson du produit sélectionné est supérieur à 59:59, l'AFFICHEUR (2) commute aux heures-minutes.*

*REMARQUE: Si le produit sélectionné est une recette à étape unique, les DEL pour tous les produits à étape unique ayant la même température de cuisson et vitesse de ventilateur s'allumeront. Si le produit sélectionné est une recette à phasesmultiples, aucun autre DEL de produit ne s'allumera.*

*REMARQUE: Maintenir enfoncée la touche du produit sélectionné pendant trois secondes afin d'annuler le cycle de cuisson pour le fonctionnement normal. Pour annuler le cycle de cuisson lors de l'utilisation de la fonction de minuterie de l'étagère, maintenir enfoncée la touche SHELF correspondante (16) pendant trois secondes.*

3. Lorsque le temps de cuisson échoue, une alarme retentit et l'AFFICHEUR (2) indique :

| DONE<br>*Product name* |
|---|

4. Enfoncer la touche du produit sélectionné pour arrêter l'alarme et retirer le produit. Si la fonction de minuterie de l'étagère est utilisée, enfoncer la touche SHELF clignotante (16) pour arrêter l'alarme.

**Mode de cuisson à plusieurs phases :**

Ce mode de cuisson ne vise que les recettes à phase unique ayant la même température de cuisson et vitesse de ventilateur.

*REMARQUE: Si le DEL à côté de la première touche PRODUCT désirée est allumé, passer à l'étape 1.*

1. Enfoncer la première touche PRODUCT désirée (14). Les DEL pour toutes les recettes ayant la même température de cuisson et vitesse de ventilateur s'allumeront.

   Le four préchauffe à la température de cuisson pour le produit sélectionné. Lorsque le four atteint +10 ˚ de la température de préchauffage, une alarme retentit et l'AFFICHEUR (2) indique :

   LOAD

2. Mettre le produit dans le four, puis enfoncer la touche PRODUCT désirée (14).

   Si la fonction de synchronisation de l'étagère est commutée à la position ON pour cette touche PRODUCT, l'AFFICHEUR (2) indique

   PICK SHLF

   Enfoncer une touche SHELF (16) pour attribuer le produit à cette étagère et amorcer le cycle de cuisson. Dans les cinq secondes qui suivent, l'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et le numéro de l'étagère et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

   **Si la fonction de synchronisation de l'étagère est commutée à la position OFF pour ce produit, enfoncer la touche PRODUCT pour amorcer le cycle de cuisson. L'AFFICHEUR** (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste.

3. Mettre le deuxième produit dans le four, puis enfoncer la touche PRODUCT désirée (14). L'AFFICHEUR (2) indique :

   PICK SHLF

   Enfoncer une touche SHELF (16) pour attribuer le produit à cette étagère et amorcer le cycle de cuisson pour le deuxième produit.

   *REMARQUE: Seuls les produits dont les DEL sont allumés peuvent être sélectionnés.*

   Reprendre l'étape 3 pour les produits additionnels.

4. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste pour le produit ayant le moins de temps qui reste.

   *REMARQUE: Pour visualiser le temps de cuisson qui reste pour les autres produits, maintenir enfoncée la touche SCAN (9). L'AFFICHEUR indique successivement les temps de cuisson restants de chaque produit. Seul le DEL pour le produit dont le temps de cuisson est affiché sera allumé.*

5. Lorsqu'un temps de cuisson échoue, une alarme retentit. L'AFFICHEUR indique :

   DONE

   Le DEL pour le produit fini s'allume et les autres DEL restent éteints.

6. Enfoncer la touche SHELF (16) pour le produit fini afin d'arrêter l'alarme. Retirer le produit et fermer la porte du four. L'AFFICHEUR (2) défile le nom du produit et compte à rebours le temps de cuisson qui reste pour le produit ayant le moins de temps qui reste.

7. Lorsque le temps de cuisson échoue, une alarme retentit et l'AFFICHEUR indique :

   DONE

## Blodgett IQ2™ Commande Vision

8. Enfoncer la touche SHELF (16) pour arrêter l'alarme et retirer le produit.

## Refroidissement du four :

1. Fermer la porte du four et enfoncer la touche COOL DOWN (10).

*REMARQUE: Le cycle de refroidissement ne peut pas être activé lorsque la porte du four est ouverte. Dès que le cycle de refroidissement est amorcé, les portes peuvent être ouvertes afin d'accélérer le processus de refroidissement.*

**Pour passer en revue la programmation d'une recette :**

1. Enfoncer la touche SCAN (9). L'AFFICHEUR indique :

| RECIPE REVIEW<br>Select Product |
|---|

Les DEL (15) pour toutes les touches PRODUCT déjà programmées s'allumeront. Enfoncer la touche PRODUCT (14) que vous voulez passer en revue. L'AFFICHEUR indique le temps de cuisson de la recette pour l'étape 1. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler à travers la programmation de la recette pour la touche du produit sélectionné.

2. La commande quittera la revue de la recette après 30 secondes si aucune touche n'est enfoncée.

**PROGRAMMATION DE LA TOUCHE DE PRODUIT**

**Pour entrer le mode de programmation du produit :**

1. Maintenir enfoncée la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR (2) indique :

| Prod Cnt<br>Programming ⇕ |
|---|

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence PROGRAMMING. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

| ENTER CODE |
|---|

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le code d'accès 1724 de la programmation, puis enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

| RECIPE |
|---|

Enfoncer la touche PROGRAM (3). Tous les DEL du produit s'allumeront et l'AFFICHEUR indique :

| Select Product<br>To Program |
|---|

**Pour sélectionner le produit à programmer :**

2. Enfoncer la touche PRODUCT désirée. L'AFFICHEUR indique :

| All<br>Name ⇕ |
|---|

Mettre en évidence ALL, enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

| Product Name<br>AAA |
|---|

La première liste alphabétique de la bibliothèque des noms de produits apparaît.

3. Pour changer le nom du produit, utiliser les touches flèches PROGRAM (4) afin de défiler à travers la bibliothèque des noms de produits. Lorsque the le nom de produit désiré est mis en évidence, enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner.

## Blodgett IQ2™ Commande Vision

**Pour programmer le produit :**

4. L'AFFICHEUR indique :

| Shelf Cook<br>XXX |
|---|

**Définition : La fonction de cuisson sur une étagère permet à l'opérateur d'assigner le produit à l'une des cinq positions d'étagère à l'intérieur du four. À la fin d'un cycle de cuisson sur une étagère, le four affichera le nom du produit et le numéro de l'étagère qui est prête à être tirée. La cuisson sur une étagère n'est pas disponible pour les recettes à plusieurs phases.**

Utiliser la fonction de cuisson autre que la cuisson sur une étagère lorsque vous n'avez pas besoin d'assigner le produit à l'une des cinq positions d'étagère à l'intérieur du four. Ce type de cuisson peut être utilisé pour les recettes à phase unique et DOIT être utilisé pour les recettes à plusieurs phases.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES (pour la cuisson sur une étagère) ou NO (pour la cuisson autre que sur une étagère). Enfoncer la touche PROGRAM (3).

5. L'AFFICHEUR indique :

| Stage 1 Time<br>XX:XX |
|---|

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps de cuisson désiré, puis enfoncer la touche PROGRAMY (3).

6. L'AFFICHEUR indique :

| Stage 1 Temp<br>XXXF (or C) |
|---|

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la température de cuisson désirée, puis enfoncer la touche PROGRAM (3).

7. L'AFFICHEUR indique :

| Stage 1 Timing<br>XXX |
|---|

**Définition :** Il existe trois options pour le mode de minuterie lors de la cuisson sur une étagère : consécutif, flexible et sensibilité. Le mode consécutif ne comprend aucun réglage de temps, alors que le mode flexible permet de régler le temps de cuisson afin de compenser pour toute différence entre le point de consigne et la température réelle. En mode sensibilité, une touche PRODUCT peut être utilisée afin d'obtenir un réglage flexible pour chacune des cinq étagères. Les valeurs de sensibilité sont réglées lors de la programmation du niveau de directeur.

*REMARQUE:* ***Le mode sensibilité est seulement disponible lors de la cuisson sur une étagère.***

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le mode de synchronisation désiré. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

8. L'AFFICHEUR indique :

| Stage 1 Fan Spd<br>XX |
|---|

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner la vitesse basse ou élevée (HIGH FAN ou LOW FAN) du ventilateur. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

# Utilisation

## Blodgett IQ2™ Commande Vision

9. L'AFFICHEUR indique :

| Stage 1 Fan Cyc ⬅ XXX ➡ |
|---|

**Définition :** Il existe trois options pour le cycle du ventilateur : impulsion, chauffage et continu. Le mode impulsion permet au ventilateur de se mettre en marche et de s'arrêter selon sa programmation, alors que le mode chauffage permet au ventilateur de fonctionner avec la chaleur seulement. En mode continu, le ventilateur fonctionne continuellement lorsque la porte est fermée.

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le cycle du ventilateur. Si HEAT ou FULL est sélectionné, passez à l'étape 10. Si PULSE est sélectionné, l'AFFICHEUR indique :

| Stage 1 Fan On<br>XX:XX |
|---|

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la période de temps désirée durant laquelle le ventilateur devrait être en position ON lors du cycle d'impulsion. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique:

| Stage 1 Fan OFF<br>XX:XX |
|---|

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la période de temps désiré durant laquelle le ventilateur devrait être en position OFF lors du cycle d'impulsion. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

10. Si vous programmez un produit qui utilise la fonction de cuisson sur une étagère, passez à l'étape 11.

    Si vous programmez un produit qui n'utilise pas la fonction de cuisson sur une étagère, l'AFFICHEUR indique :

| Stage 2 Time<br>XX:XX |
|---|

Reprendre les étapes de 5 à 10 pour chaque étape qui reste. Si vous programmez une recette à étape unique sans fonction de cuisson sur une étagère, entrer un temps de 00:00 pour l'étape 2.

11. L'AFFICHEUR indique :

| Alarm 1 Time<br>XX:XX |
|---|

**Définition :** Si vous voulez que l'alarme retentisse avant la fin du cycle de cuisson, vous pouvez la programmer ici. Le temps d'alarme compte progressivement à compter du début du cycle de cuisson. Par exemple, si vous voulez qu'une alarme commence à retentir 9 minutes après le début du cycle de cuisson, vous devez programmer le temps d'alarme à 9 h 00.

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps afin que la première alarme retentisse. Si vous entrez 00:00, passez à l'étape 12.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). Si un temps autre que 00:00 est entré, l'AFFICHEUR indique :

| Alarm 1 Name<br>XXX |
|---|

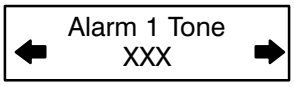
Pour changer le nom de l'alarme, utiliser les touches flèches PROGRAM (4) afin de défiler à travers la bibliothèque des noms des alarmes.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

| Alarm 1 Done ⬅ XXX ➡ |
|---|

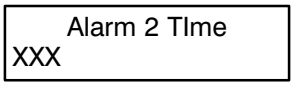
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner AUTOMATIC ou MANUAL.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :



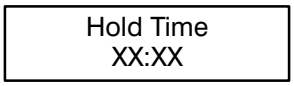

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner NONE, SHORT, MEDIUM, LONG, DOUBLE ou LONG/SHORT.

Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :




Reprendre l'étape 11 pour l'alarme 2. Si aucune alarme 2 n'est désirée, entrer un temps de 0.

12. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :




Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le temps de maintien désiré. Si un temps de maintien de 00:00 est entré, passez à l'étape 13. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

13. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la température de maintien désirée. La température de maintien minimale est 140 ˚F. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

14. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner AUTOMATIC ou MANUAL. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

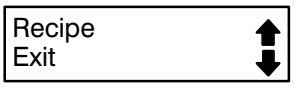
15. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner HIGH ou LOW. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

**Pour quitter le mode programme :**

16. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le bas jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :




Pour programmer une autre touche PRODUCT, sélectionner RECIPE. Pour quitter le mode programme, sélectionner EXIT. L'AFFICHEUR indique :

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le bas jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour quitter le mode de programmation.

# Utilisation

## Blodgett IQ2™ Commande Vision

**PROGRAMMATION DU NIVEAU SYSTÈME**

**Entrée du mode de programmation de système**

1. Maintenir enfoncée la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

   Prod Cnt
   Programming

   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence PROGRAMMING. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

   ENTER CODE

   Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer le code d'accès 6647 de la programmation. Enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

   System
   ProdName Lib

**Programmation des options du SYSTÈME:**

1. Mettre SYSTEM en évidence, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

   Appliance Type
   XXX

   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence ELECTRIC HALF, ELECTRIC FULL, GAS HALF ou GAS FULL. Enfoncer la touche PROGRAMY (3) pour sélectionner le type d'appareil approprié.

   Si le type d'appareils est changé l'affichage indique "Are you sure, existing recipes will be cleared?" *(sont vous sûr, des recettes existantes seront se sont dégagés?")* Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO.

2. L'AFFICHEUR indique :

   Language
   XXX

   Use the PROGRAM ARROW Utiliser les touches flèches PROGRAMKEYS (4) pour sélectionner ENGLISH ou OTHER. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner la langue désirée.

3. L'AFFICHEUR indique :

   Tone Volume
   XXX

   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner NONE, 1, 2, 3 ou 4. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner le niveau désiré pour tous les signaux sonores.

4. L'AFFICHEUR indique :

   Temperature
   XXX

   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner F ou C. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner les unités de température désirées.

5. L'AFFICHEUR indique :

   Hold Time
   XXX

   Utiliser les touches PRODUCT (14) afin d'entrer la durée du temps de maintien. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

6. L'AFFICHEUR indique :

   Setback Time
   XXX

   **Définition :** Le temps de mode de retard est un élément économiseur d'énergie qui baisse automatiquement la température de la cavité lorsque le four est en mode de repos.

   Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer la période de temps de mode de retard. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

7. L'AFFICHEUR indique :

**Définition :** Si vous utilisez le mode sensibilité comme mode de minuterie pour des recettes à phase unique, cet élément doit être allumé.

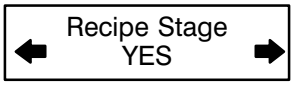
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

8. L'AFFICHEUR indique :

**Définition :** Cette fonction programme le temps durant lequel le four est en mode de repos après l'atteinte de la température de préchauffage, permettant ainsi à la chaleur de saturer la cavité du four. Le temps de préchauffage ne s'applique qu'au préchauffage initial après un démarrage à froid. Il s'agit uniquement d'un message guide; l'utilisateur peut amorcer un cycle de cuisson au four même lorsque le message de préchauffage est affiché.

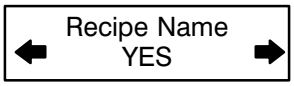
Utiliser les touches PRODUCT (14) pour entrer un temps de préchauffage, puis enfoncer la touche PROGRAM (3).

9. L'AFFICHEUR indique :



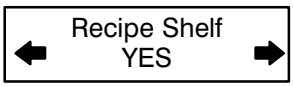

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

10. L'AFFICHEUR indique :



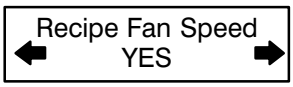

Ceci vous permet de programmer un nom de produit. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

11. L'AFFICHEUR indique :



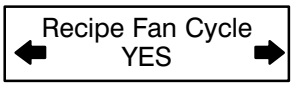

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

12. L'AFFICHEUR indique :



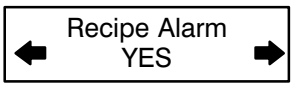

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

13. L'AFFICHEUR indique :



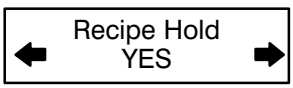

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

14. L'AFFICHEUR indique :



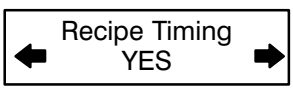

Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

15. L'AFFICHEUR indique :




Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

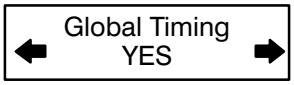
16. L'AFFICHEUR indique :




Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner YES ou NO. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

## Blodgett IQ2™ Commande Vision

17. L'AFFICHEUR indique :




> **Définition :** Il existe trois options pour le cycle du ventilateur : impulsion, chauffage et continu. Le mode impulsion permet au ventilateur de se mettre en marche et de s'arrêter selon sa programmation, alors que le mode chauffage permet au ventilateur de fonctionner avec la chaleur seulement. En mode continu, le ventilateur fonctionne continuellement lorsque la porte est fermée.

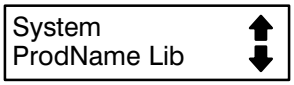
Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner le cycle du ventilateur. Enfoncer la touche PROGRAM (3).

**Programmation du NOM DU PRODUIT :**

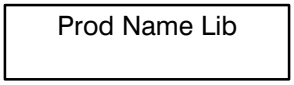
*REMARQUE: Utiliser ces instructions pour modifier un nom existant, pour ajouter un nom de produit ou pour supprimer un nom qui se trouve déjà dans la bibliothèque.*

*REMARQUE: Un nom peut avoir jusqu'à 16 caractères et inclure des lettres et des chiffres.*

1. Après l'entrée de la programmation du système (voir la page 84) l'AFFICHEUR indique :




Mettre en évidence PRODNAME LIB, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :




2. Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) vers le haut et vers le bas pour défiler à travers les noms des produits existants ou enfoncer la touche PRODUCT (14) qui correspond à la première lettre du nom que vous recherchez. Utiliser ensuite les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler jusqu'au nom désiré.
3. Enfoncer la touche SCAN (9) pour modifier le nom.
4. Utiliser les touches PRODUCT (14) pour modifier le nom du produit, puis enfoncer la touche flèche droite pour avancer jusqu'au prochain caractère.

   Pour supprimer le nom du produit, enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11).

   *REMARQUE: Utiliser les touches PRODUCT no 1 pour les espaces, les points, les guillemets et les soulignés.*
5. Entrer le nom du produit, puis enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique:

   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner ADD, MODIFY ou CANCEL. Sélectionner ADD pour créer un nouveau nom de produit. Sélectionner MODIFY pour changer le nom d'un produit existant. Sélectionner CANCEL pour quitter ce mode sans sauvegarder vos changements.

   *REMARQUE: Pour supprimer un nom de produit existant, trouver le nom dans la bibliothèque des produits, puis enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11) pour supprimer le nom de produit au complet. Sélectionner ensuite MODIFY pour remplacer le nom par un écran vide.*
6. Enfoncer la touche PROGRAM (3)pour quitter la bibliothèque des noms de produits.

**Programmation du NOM DES ALARMES :**

*REMARQUE: Utiliser ces directives pour modifier un nom existant, pour ajouter le nom d'une alarme ou pour supprimer un nom qui se trouve déjà dans la bibliothèque.*

*REMARQUE: Les noms peuvent avoir jusqu'à 16 caractères et inclure des lettres et des chiffres.*

1. Entrer la programmation du niveau de directeur (voir la page 84) L'AFFICHEUR indique :

   System
   ProdName Lib ⇕

   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour mettre en évidence ALARM LIB, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour sélectionner. L'AFFICHEUR indique :

   Alarm Name Lib

2. Utiliser the touches flèches PROGRAM (4) vers le haut et vers le bas pour défiler à travers les noms des alarmes existants ou enfoncer la touche PRODUCT (14) qui correspond à la première lettre du nom que vous recherchez. Utiliser ensuite les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler jusqu'au nom désiré.
3. Enfoncer la touche SCAN(9) pour modifier le nom.
4. Utiliser les touches PRODUCT (14) pour modifier le nom de l'alarme. Enfoncer la touche flèche droite pour avancer jusqu'au caractère suivant

   Pour supprimer le nom de l'alarme, enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11).

   *REMARQUE: Utiliser la touche PRODUCT no 1 pour les espaces, les points, les guillemets et les soulignés.*
5. Entrer le nom de l'alarme, puis enfoncer la touche PROGRAM (3). ). L'AFFICHEUR indique :

   ⇐ Save Library ⇒
   ADD

   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour sélectionner ADD, MODIFY ou CANCEL. Sélectionner ADD pour créer le nouveau nom de l'alarme. Sélectionner MODIFY pour changer le nom de l'alarme existant. Sélectionner CANCEL pour quitter ce mode sans sauvegarder vos changements.

   *REMARQUE: Pour supprimer le nom d'une alarme existant, trouver le nom dans la bibliothèque de produits. Enfoncer la touche TEMP/TOGGLE/CLEAR (11) pour supprimer le nom de l'alarme au complet, puis sélectionner MODIFY pour remplacer le nom par un écran vide.*
6. Enfoncer la touche PROGRAM (3) pour quitter la bibliothèque des noms d'alarmes.

**Sortie du mode programmation de système:**

1. L'AFFICHEUR indique :

   System
   ProdName Lib ⇕

   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le haut jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence, puis enfoncer la touche PROGRAM (3). L'AFFICHEUR indique :

   Prod Cnt
   Programming ⇕

   Utiliser les touches flèches PROGRAM (4) pour défiler vers le haut jusqu'à ce que EXIT soit mis en évidence, puis enfoncer la touche PROGRAM (3) pour quitter le mode de programmation.

# Utilisation

## Principe de la Fonction de Cuisson et Maintien

Avec la fonction en option de CUISSON ET MAINTIEN, la viande peut être rôtie à des températures plus basses pendant de plus longues périodes de temps. Ceci préserve le goût et la tendreté de la viande et l'empêche de se dessécher. Il y a trois phases pour rôtir en cuisson et maintien.

- **Cuisson Primaire**, - la durée du cycle de cuisson est contrôlée par la MINUTERIE DE CUISSON ET DE MAINTIEN. La viande rôtit à basse température jusqu'à atteindre les deux tiers de sa cuisson environ.
- **Cuisson à partir de chaleur emmagasinée** – quand le temps de cuisson primaire se termine, le four passe automatiquement sur MAINTIEN (HOLD). Le produit continu de cuire à la chaleur emmagasinée dans le four. La viande doit rester dans le cycle de maintien pour un minimum de 1–1/2 à 2 heures avant d'être servie.
- **Maintien** – maintien les produits pendant plusieurs heures avant de les servir sans perte de jus ou de tendreté.

Toute viande doit être complètement décongelée par réfrigération. Utiliser de la viande congelée augmente le temps de cuisson et cause sa réduction de volume.

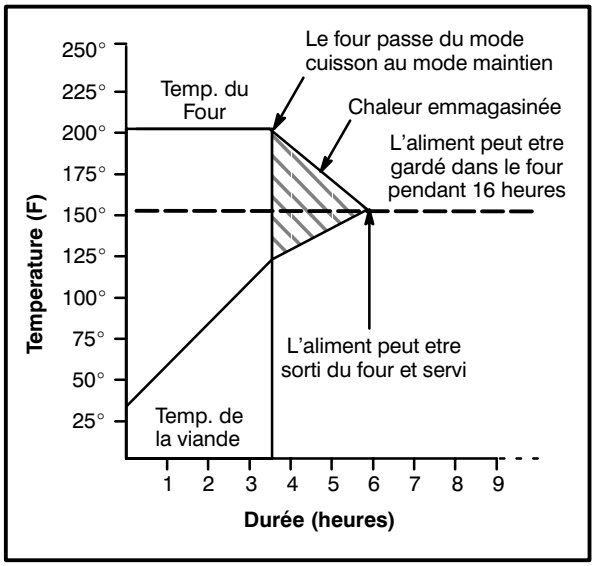



**Figure 18**

| Aliment | Temp. Cuisson | Temp. Maintien | Quantité | Durée Cuisson (Heures | Min. Hold Time (Hrs) | Total Time (Hrs) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Côte de Choix, Non désossé découvert 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg) | 200°F 93°C | 140°F 60°C | 1<br>3<br>6 | 3<br>3-1/4<br>3-1/2 | 1<br>1-1/2<br>2 | 4<br>4-3/4<br>5-1/2 |
| Côte de Choix, Non désossé couvert 14-18 lbs. (6.4-8.1 kg) | 200°F 93°C | 140°F 60°C | 1<br>3<br>6 | 3-1/2<br>4<br>4-1/2 | 1<br>1-1/2<br>2 | 4-1/2<br>5-1/2<br>6-1/2 |
| Tranches Grasses Rounds 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg) | 200°F 93°C | 140°F 60°C | 1<br>3<br>6 | 3-1/2<br>4<br>4-1/2 | 1<br>1-1/2<br>2 | 4-1/2<br>5-1/2<br>6-1/2 |
| Rôti de Porc ou Jambon 10-12 lbs. (4.5-5.4 kg) | 250°F 121°C | 170°F 76°C | 2<br>4<br>6 | 4<br>4-1/4<br>4-1/2 | 1<br>1-1/2<br>2 | 5<br>5-3/4<br>6-1/2 |
| Dinde 20-22 lbs. (9.1-10.0 kg) | 250°F 121°C | 170°F 76°C | 1<br>6 | 3-1/4<br>4 | 1<br>1-1/2 | 4-3/4<br>5-1/2 |
| Gigot de Mouton non désossé in 8-10 lbs. (4.36-4.5 kg) | 225°F 107°C | 160°F 71°C | 2<br>4<br>6 | 2-1/2<br>2-3/4<br>3 | 1<br>1-1/2<br>2 | 3-1/2<br>4-1/4<br>5 |

## Consignes Générales à l'Intention des Utilasateurs

**TEMPS ET TEMPÉRATURES DE CUISSON**

**Préchauffage du four**

Toujours préchauffer le four avant de cuire ou de rôtir. Nous recommandons un préchauffage de 28°C (50°F) supérieur à la température de cuisson pour compenser la chute de température quand les portes sont ouvertes et qu'un produit froid est chargé dans le four. Régler le thermostat sur la température de cuisson une fois que le produit est chargé.

*REMARQUE: Pour les produits congelés, préchauffer le four de 56°C (100°F) au-dessus de la température de cuisson.*

**La Température de Cuisson**

Généralement, les températures de cuisson doivent être de 28°C (50°F) plus basses que les températures de recettes pour four de cuisinière ou plateforme. Si les bords du produit sont cuits mais que le centre est cru, ou s'il y a des variations de couleur, réduire le réglage du thermostat de 10-15°C (15-25°F) de plus. Continuer à réduire la température de cuisson sur des charges successives jusqu'à ce que des résultats satisfaisants soient obtenus.

*REMARQUE: Une température excessive, ne reduit pas la durée de cuisson, mais produit des résultats insatisfaisants.*

**La Durée de Cuisson**

Vérifiez l'aliment après une durée de cuisson représentant environ la moitié de la durée recommandée pour les fours ordinaires. Notez vos durées et températures optimales pour référence future.

*REMARQUE:* La durée de cuisson varie en fonction de la quantité cuite, du type de plat utilisé et de la température sélectionnée.

**CONSEILS**

**Plats et grilles**

La hauteur de l'aliment ou du plat détermine le nombre de grilles utilisables. Le four peut recevoir un maximum de 10 plaques à petits pains de 18 x 26 po (457 x 660 mm).

Charger le four en commençant par le bas, centrer les plats sur la grille. Ne jamais placer un plat ou une feuille d'aluminium sur le fond du four. Ceci obstrue la circulation d'air et résulte en cuissons ou en rôtissages irréguliers.

**Rotissage**

Pour réduire la contraction des viandes rôties, placez la viande directement sur les grilles et placez un plat en métal à moitié rempli d'eau au niveau de la grille du bas. En s'évaporant, l'eau du plat augmente l'humidité dans la chambre de cuisson. Le plat sert, de plus, à recueillir la graisse de la viande et le nettoyage du four s'en trouve facilité.

**Cuisson**

Peser le produit pour assurer une distribution égale dans chaque plat. Des quantités variables de produits causeront des cuissons inégales.

**Ventilateurs**

Pour que le four chauffe, le ventilateur doit fonctionner. Utiliser la caractéristique Pulse Plus pour empêcher les produits légers ou liquides de "moutonner" vers le ventilateur. Si le four n'est pas équipé de cette caractéristique, suivre le procédé ci-après.

1. Préchauffer le four 15°C (25°F) au-dessus de la température de cuisson.
2. Charger le four avec le produit. Fermer les portes.
3. Régler le thermostat sur la température de cuisson.
4. Arrêter le four.
5. Laisser le produit reposer pendant 5 à 7 minutes sans ventilateur. La chaleur résiduelle dans le four fige le produit.
6. Allumer le four pour le reste du temps de cuisson.

**Lumières**

Éteindre les lumières du four quand on ne regarde pas le produit. Laisser les lumières allumées pendant de longues périodes raccourci considérablement la durée utile des ampoules.

# Entretien

## Nettoyage et Entretien Préventif

**NETTOYAGE JOURNALIER**

**Refroidissement du four :**

1. Régler le four sur la position *COOL DOWN*.

*REMARQUE: Les portes peuvent être ouvertes pour accélérer le processus de refroidissement.*

**Nettoyage de l'extérieur**

1. Imbiber un chiffon d'une solution d'eau et de savon doux. Essuyer le four lorsqu'il est froid.
2. Sécher le four avec un chiffon propre.
3. La coloration de chaleur et la décoloration importante peuvent être retirées à l'aide d'un nettoyant de four commercial quelconque, non toxique et non caustique, et d'un outil de polissage en acier inoxydable.

**Nettoyage de l'intérieur**

Les dépôts d'éclaboussures durcis peuvent être retirés avec un nettoyant de four commercial quelconque, non toxique, non caustique et de qualité alimentaire.

1. Appliquer le nettoyant conformément aux instructions du fabricant. Frotter toujours dans le sens des fibres métalliques.

**NETTOYAGE HEBDOMADAIRE**

1. Retirer tous les débris détachés ou dépôts d'impuretés des étagères, montants d'étagère, déflecteur, roue de soufflante et sonde de température.

**NETTOYAGE MENSUEL**

**Nettoyer les étagères, les montants d'étagère, le déflecteur et la roue de soufflante**

1. Retirer les étagères, les montants d'étagère et le déflecteur.
2. Saisir la roue de soufflante avec la main munie d'un gant.
3. Utiliser une brosse en L pour nettoyer les ailettes de la roue de soufflante.
4. Utiliser une brosse manuelle pour nettoyer la partie centrale de la roue de soufflante.
5. Essuyer le pourtour du ventilateur avec une serviette humide.
6. Tremper les étagères, les montants et le déflecteur dans une solution de nettoyant de four commercial, non toxique, non caustique et de qualité alimentaire. Laisser tremper 24 heures si cela est nécessaire.
7. Remettre en place les pièces.

**Nettoyer la sonde de température**

1. Utiliser une serviette humide pour essuyer la sonde. **Manipuler avec soin.**

**Nettoyer le ventilateur de refroidissement**

1. Brosser le ventilateur de refroidissement situé à l'arrière du four derrière le compartiment des commandes.

**MAINTENANCE PREVENTIVE**

**Maintenance annuelle**

Les contrôles ci-dessous doivent faire partie d'un programme de maintenance annuel**. Cette maintenance doit être effectuée par une agence de service habilitée.** Veuillez contacter votre entreprise d'entretien Blodgett locale, un représentant de l'usine ou la société Blodgett Oven.

1. Vérifier le système d'évent.
2. Vérifier la pression du gaz.
3. Vérifier les flammes de brûleur.
4. Vérifier l'étalonnage de la température.
5. Ajuster et lubrifier l'interrupteur de porte pour s'assurer d'une fermeture correcte.
6. Nettoyer tous les débris du plateau de commande. Rechercher les connexions desserrées. Remplacer toute connexion décolorée.

**⚠ AVERTISSEMENT!!**

**Toujours debrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de reparation.**

## Guide de Détection des Pannes

| CAUSE(S) PROBABLE(S) | SUGGESTION |
|---|---|
| SYMPTOME: Le four ne s'allume pas. | |
| • Le gaz est fermé. | • Tourner la vanne de gaz sur ON (MARCHE). |
| • Le four n'est pas branché. | • Brancher le fil dans la prise. |
| • L'interrupteur électrique du paneau de contrôle est sur arrêt. | • Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE). |
| • Contrôle réglé au-dessous de la température ambiante. | • Régler la température désirée. |
| • Portes ouvertes. | • Fermer les portes. |
| • Commandes informatisées – erreur de code à l'affichage. | • * |
| SYMPTOME: Le four n'atteint pas "Prêt". | |
| • Le four n'a pas terminé son cycle de préchauffage. | • Attendre que le four est atteint sa température de préchauffage. |
| • La vanne de gaz n'est pas complètement ouverte. | • Vérifier la vanne de gaz et l'ouvrir si nécessaire. |
| • La déconnexion rapide n'est pas connectée. | • Reconnecter la connexion rapide. Vérifier toutes les connexions de gaz. |
| • La pression du gaz au four est trop basse. | • Appeler un technicien de la compagnie du gaz. |
| • La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable. | • Invalider la fonction de délai de ventilateur. |
| • Problème interne avec le contrôle de température principal. | • * |

*Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.

**AVERTISSEMENT!!**

**Toujours debrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de reparation.**

# Entretien

## Guide de Détection des Pannes

| CAUSE(S) PROBABLE(S) | SUGGESTION |
|---|---|
| SYMPTOME: Le ventilateur de convection ne tourne pas. | |
| • Le four n'est pas branché. | • Brancher le fil dans la prise. |
| • Le four n'est pas réglé en mode de cuisson. | • Régler le panneau de contrôle sur COOK (CUISSON) ou OVEN ON (FOUR MARCHE). |
| • Le disjoncteur est déclenché. | • Réenclencher le disjoncteur. |
| • La fonction de délai de ventilateur est peut être activée, si applicable. | • Invalider la fonction de délai de ventilateur. |
| • Les portes sont ouvertes. | • Fermer les portes. |
| SYMPTOME: Problèmes courants de cuisson au four. | |
| • Contrôles informatisés — mauvaise programmation pour le produit. | • Reprogrammer le contrôle suivant la section Utilisation. |
| • Calibrage du thermostat hors service. | • * |
| • Mauvaise ventilation du four. | • * |

*Indique un type d'intervention délicate qui devrait être confiée uniquement à un personnel qualifié. Plutôt que d'intervenir personnellement, en tant qu'utilisateur ou acheteur de l'appareil, il est conseillé de confier TOUT réglage et/ou TOUTE réparation à un agent commercial ou représentant local Blodgett. Blodgett ne saura être tenu responsable d'un dommage résultant d'une réparation ou d'un service d'entretien effectué par un personnel non qualifié.

**AVERTISSEMENT!!**

**Toujours debrancher le four avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de reparation.**

**INSERT**
**WIRING DIAGRAM**
**HERE**

**PLACER**
**SCHÉMA DE CÂBLAGE**
**ICI**